

Speisekarte

Suppe



Hausgemachte Gemüsecremesuppe Fr.8.50 
serviert mit unserem hausgemachtem Brot

Salate

Salatschüssel mit grünem Blattsalat Fr.7.- 

Salatschüssel drunter und drüber Fr.10.- 
bunt gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Hausdressing

Kalte Vorspeisen / Apero

Portion Trockenfleisch "Us am Avers" Fr.14.-
50gr. serviert mit unserem hausgemachtem Brot und Butter

Geiss Salsiz aus Ausserferrera Fr.13.-
100gr. zum selber schneiden mit hausgemachtem Brot

Portion Bündner Bio Bergkäse Fr.13.- 
100gr. serviert hausgemachtem Brot und Butter



Unser Tatar “Mountain Pass”



soll an die Zeiten erinnern, als exotische Gewürze vor allem über die Bergpässe in die Schweiz gelangten.

Dazu servieren wir unser hausgemachtes Brot und Butter

Tatar von Luzi Stoffel's Rind aus dem Avers klein Fr.22.- / gross Fr.30.50

Olivenöl, Piment, Rauchpaprika, Yuzu, Koriander, begleitet von Alpen-Chili Mayo und eingelegten roten Zwiebeln

Hauptspeisen

DER Beef Burger – Fr. 27.–

180 g bestes Rindfleisch vom Berghof Stoffel in Campsut im Avers
Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegten roten Zwiebeln.
Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit Pommes frites.

Vegetarischer Burger mit Paneer aus dem Avers Fr.27.- 

gefüllt mit grünem Salat und knackigen Gemüsestreifen, eingelegte rote Zwiebeln
hausgemachtes Brot und Pommes frites

Panierte Schweinsschnitzel – Fr. 27.50

Zartes Schweinsschnitzel, paniert mit unseren hausgemachten Brotbrösmeli
Dazu servieren wir knusprige Pommes frites oder einen bunt gemischten Salat

DER Klassiker Entrecôte Café de Paris (200 g) Fr. 42.–

Zartes Entrecôte vom Weiderind serviert mit unserer hausgemachten Café-de-Paris-Sauce
aromatisch und unverwechselbar

Dazu gibt es Pommes frites. Ein echter Klassiker für Geniesser.

“Es hed solangs hed”

En Guete!

Für Allergene in Gerichten und Zutaten informieren Sie auf Anfrage unsere Mitarbeiter gerne