

Speisekarte

Suppe

Hausgemachte Tagessuppe 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

Bunt gemischter Blattsalat mit lauwarmem Paneer Fr.18.50 
Frischer Mix aus grünem Salat und bunten Gemüsestreifen an unserem Hausdressing,
begleitet vom hausgemachtem Brot.
Der indische Grillkäse Paneer wird im Berghof Stoffel im Campsut, Avers hergestellt.

Kalte Vorspeisen / Apero

Portion Trockenfleisch aus dem Avers Fr.14.-
50gr. serviert mit unserem hausgemachtem Brot und Butter

Geissen Salsiz aus Ausserferrera Fr.14.-
100gr. zum selber schneiden, mit hausgemachtem Brot

Portion Bündner Bio Bergkäse Fr.13.- 
100gr. serviert mit 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 im 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.–

Bestes Rindfleisch von Nina und Kasimir Schuler, am Bach im Avers

Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegte rote Zwiebeln

Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit Pommes frites

Vegetarischer Burger mit knuspriger Aubergine Fr.27.- 

Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegte rote Zwiebeln

Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit 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. 43.50

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

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

Das Rind ist von Luzi Stoffel's Berghof in Campsut, Avers

“Es hed solangs hed” En Guete!