

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

Rinds Salsiz, Bio, vom Berghof Stoffel Fr.13.-
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 Nina und Kasimir'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 bunt gemischten Salat

Steak Poivre Fr. 37.50

Zartes Rindshuftsteak an aromatischer grüner Pfeffersauce,
serviert mit knusprigen Pommes frites.

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

“Es hed solangs hed” En Guete!

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