

# SPEISEKARTE



## Suppen

Tagessuppe: 9.-



Bündner Gerstensuppe:

- Vegi 9.-
- mit Bündnerfleisch 12.-

## Capuns

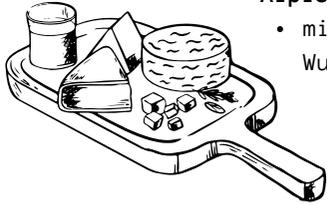
mit Spätzliteig gefüllte Mangoldblätter, serviert mit Käse-Rahmsauce

- Vegi: mit Gemüse gefüllt 24.-
- Fleisch: mit Rohschinken gefüllt 28.-



Äpler-Plättli (pro Person) 14.-

- mit Trockenfleisch, Bergkäse, Wurzelbrot, Essiggurken



Kinderteller... jeder 12.50

- Chicken Nuggets mit Pommes Frites
- Schnippo: paniertes Schnitzel vom Säuli mit Rüebli und Pommes Frites
- Chässpätzli mit Apfelmus
- Burger mit Salat, Tomate und Ketchup



## SALATE & CO.

Bunte Salat Bowl 11.-

serviert mit Gemüsestreifen, Sprossen, Kernen und Croûtons

Berghaussalat

serviert mit Gemüsestreifen, Sprossen, Kernen und Croûtons

- mit Champignons und Feta 22.-
- mit knusprigen Pouletstreifen 28.-
- mit Speckwürfeli und Bergkäse 24.-



Wurstsalat

- mit Essiggurken, Zwiebeln, Blattsalat 21.-

Wurst-Käse Salat

- mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Blattsalat 23.-

FARM FRESH

## Berghaus Klassiker

Alle Klassiker servieren wir mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl: Pommes, Spätzli, Sweetpotatoes, Fitnesssteller

- Hackbraten: hausgemacht vom Rheintaler Büffel mit Pilzrahmsauce 28.-
- Poulet im Körbli: halbes, knuspriges Poulet mit Dipp-Sauce 29.-
- Cordonbleu: vom Säuli mit Bergkäse und Schinken 36.-
- Bergkräuter Wienerschnitzel: vom Säuli mit Preiselbeeren 34.-



## RÖSTI

Walliser:

mit Käse, Tomaten und Ei 24.-

- dazu Speck +2.-

- dazu Speck und Jalapeños +4.-

St.Galler: Spezialität des Hauses!

Büffel-Bratwurst (ohne Schweinefleisch) an Zwiebelsauce 28.-

Zürcher: Kalbgeschnetzeltes vom

Rheintaler Büffel an Pilzrahmsauce 42.-

HAND MADE



GLUTEN FREE



Appenzeller: mit rassicem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus 24.-

Jäger: mit Speck, Champignon-Rahmsauce, Tomaten, Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus 26.-

Rheintaler: mit Rahmschnitzel vom Säuli an Pilzrahmsauce und Gemüse 34.-

Flammkuchen ....

• halbe 16.- ganze 19.-



• Gratineé: mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse

• Vegi: mit Sauerrahm, Gemüse, Curry Zwiebeln und Käse

• Chnobli: mit Sauerrahm, Knoblauch und Käse

TOP STORY

Küchenchef empfiehlt (ab 17:00 Uhr)

Heisser Stein! mit dreierlei hausgemachten Dipp-Saucen und Gemüse Allerlei

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Spätzli, Rösti, Salat

Filet "Saisonal" 200g: ob Wild, Pferd oder Büffel - unser Service informiert Sie über die aktuelle Fleischwahl 44.-

Entrecôte vom Rind 250g: vom Black Angus Rind, "Steak der Kenner" 44.-

Filet vom Rind 200g: das edelste Stück vom Rind, besonders zart und mager 52.-



# Burger

jeder 22.-

made with love

**Buffalo Style:** mit 100% reinem Rheintaler Büffel-Patty, Cheddar, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Salat, Zwiebeln und hausgemachter BBQ-Bier Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen

**Bacon-Chili-Cheese:** mit Büffel-Patty, Cheddar, Speck, Coleslaw, Jalapeños, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Teufels-Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen

**Vegan Style:** mit Planted-Pulled, Veganer Käse, Coleslaw, Tomaten, Salat, Zwiebeln und BBQ-Bier Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen



dazu Pommes Frites oder Sweetpotatoes

7.-



GETRÄNKEKARTE AUF DER RÜCKSEITE