



Herzlich willkommen im Schweizerhaus



Bei uns wird alles frisch und „à la minute“ zubereitet.
Wir verwenden, wenn immer möglich, Produkte aus der näheren Umgebung.

Gluten- oder Laktoseintoleranz?

Alle Gerichte sind entsprechend markiert. Bei allfälligen, sonstigen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Die meisten Hauptspeisen können Sie auch als **kleinere Portion** bestellen.
(Reduktion CHF 5.00)

Wir bemühen uns um einen flinken, aufmerksamen und adretten Service und hoffen, Ihnen einen schönen Aufenthalt zu bereiten.

„Viva und an Guata mitanand“!



Jürg und Karoline Wintsch, Gastgeber
Dénes Balasa, DA
Andrea Berti, Küchenchef



Als Aperitif empfehlen wir:

1 Cüpli **Veuve Alice Margot**, brut, Champagne 14.00 / 10 cl
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - feinperliger Champagner

1 Glas **Franciacorta Essence brut millesimato**, Antica Fratta 2016 12.00 / 10 cl
Chardonnay, Pinot Nero, Méthode traditionnelle, nur in sehr guten Jahrgängen 79.00 / 75 cl
vollmundig, frisches und langes Finale

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen aus erstklassigen Metzgereien und Zulieferbetrieben aus folgenden Ländern:
Rind: CH; Kalb: CH, Bergell; Lamm, Gitzli: CH, Bergell; Wild: je nach Saison CH/EU; Geflügel: CH.
Rauchlachs: Norwegen; Forelle: Schweiz; Wolfsbarsch: Griechenland; Scampi: Vietnam.

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Abendkarte

17.45 – 21.00 Uhr

Regionalmenü

Bündnerfleisch-Carpaccio **GL**

mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing

Rehsaltimbocca

mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto
Rotweinbirne und frischer Blattspinat

Warmer Waldbeergratin **G**

mit Vanilleeis

*

Menü komplett 72.00

nur Hauptgang 43.00

Fischmenü Schweizerhaus

(auf Vorbestellung)

Lachstartar auf Wurzelbrot

mit Zitronengrasbutter und Paprikacrème

Fischplatte

Wolfsbarsch, Seezungenfilets, Eglifilets, Riesencrevetten,

Saiblingsfilets, South Africa-Scampi

Sauce Hollandaise und Sauce Tartar

Safranreis

Tagesgemüse

Zitronensorbet mit frischen saisonalen Früchten

dunkler Schokostick

*

Menü komplett 95.00

nur Hauptgang 69.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Vorspeisen

Eglifilet mit Mandeln auf Rahmspinat, Safransauce		28.00
Bündnerfleisch-Carpaccio mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing	LG	24.00
Rindstatar mit Toast und Butter	LG klein	26.00 gross 38.00
Lauwarmer frischer Ziegenkäse von Tschlin auf Grillgemüse und Honig	GV	23.00

Salate

Schweizerhaus Salat
verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse,
Obst, Kernen und Croûtons
(ab 2 Personen in der grossen Schüssel serviert)



Blattsalat	LV	15.00
Nüssli- und Rucolasalat mit Kalbsstreifen, sautierte Champignons und Parmesanspänen	LG	23.00
<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u> Balsamico LG , French G , Feigen-Senf GV		

Feinste Süsschen

Bündner Gerstensuppe		15.00
Maronicrèmesuppe mit Dörrmaroni	GV	15.00
Flädli-suppe		13.00
Tagessuppe		15.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Regionales, Risotto und Pasta

(unsere Teigwaren sind hausgemacht)

Duett von Capuns und Pizokels 29.00

Bündner Spezialitäten

Capuns Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung

Pizokels ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip

Risotto mit Mascarpone und Baumnüssen gross 32.00
mit sautierten Bündnerfleischstreifen klein 27.00
(ohne Bündnerfleisch v)

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Maroni gross 34.00
mit sautierten Steinpilzen und Kräutersauce klein 29.00

Tagliolini „PiriPiri Schweizerhaus“ 35.00
sautierte Riesengarnelen, Datteltomaten,
Ratatouille, Knoblauch, Basilikum,

Auberginen alla parmigiana v 28.00

Fisch

Wolfsbarschfilets «acqua pazza» 42.00
Wolfsbarschfilets in seinem Sud mit Weisswein,
Knoblauch, Basilikum und frischen Datteltomaten
Salzkartoffeln und Brokkoli

Saiblingfilets «Engadiner Art» 41.00
mit Bündnerfleisch und Nüssen
an Weissweinsauce, mit Reis und Spinat

Grillierter Fischteller 47.00
Eglifilets, Wolfsbarsch, Saibling und Riesengarnelen
Rosmarinkartoffeln, Spinat, Remouladensauce

Seezunge Preis auf Anfrage
mit einer Beilage nach Wahl fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Dauerbrenner und Klassiker

Züri-Gschnätzlets «Schweizerhaus» mit Rösti Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Steinpilzen und Champignons		45.00
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat hausgemachte Preiselbeersauce	L	45.00
Engadiner Wildtopf Rehmédailles mit hausgemachten Tagliolini Rotweinbirne, Maroni, Grüne Bohnen Pilzsauce		52.00
Rehsaltimbocca mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto Rotweinbirne und frischer Blattspinat		43.00
Riz Casimir Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis	L	41.00
„Früchte Casimir“ Früchte an pikanter Currysauce, gebackene Banane und Reis	LV	29.00
Rindsfilet (200g) Sauce Béarnaise, eine Beilage nach Wahl	G	52.00
Fitnesssteller Kalbspaillard (180g) mit gemischten Salat	LG	41.00
Chateaubriand (ab zwei Personen, Preis pro Person) Rindsfilet (200 g pro Person), mit grosser Gemüseauswahl Sauce Béarnaise, Beilagen nach Wahl (schonendes Garen braucht ca. 30 Minuten)		63.00
Fondue Chinoise (auf Vorbestellung) servieren wir ab zwei Personen, Preis pro Person Dünne Kalbs-, Schweins- und Rindfleischtranchen (180 g) in Bouillon gekocht. Dazu reichen wir Trockenreis und viele ausgewählte Zutaten. Zum Schluss trinkt man die wunderbare Bouillon.		61.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Käsefondues und Raclette

werden nur im Engadiner Stübli serviert.

Als Vorspeise oder dazu empfehlen wir:

Kleiner Bündnerfleisch-Teller	LG	21.00
Kleiner Bündnerteller	G	21.00
Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse		

Käsefondues

Traditionelles Käsefondue (200 g)		31.00
Käsefondue mit Steinpilzen (200 g)		35.00
Käsefondue moitié-moitié (200 g) (Gruyère + Vacherin fribourgeois)		34.00

dazu servieren wir Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Käsefondue leicht und luftiger mit Schaumwein anstelle von Weisswein (ohne Aufpreis).

Raclette (200 g)		32.00
dazu reichen wir Raclettekartoffeln und diverse Beilagen: Silberzwiebelchen, Essiggurken, Champignons und Ananas		

Käsefondues und Raclette - ab zwei Personen, Preis pro Person jedoch auch nur für eine Person möglich, Zuschlag CHF 5.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.