

Hits Favourites

Burger (Swiss Prime) mit Cocktailsauce im Holzfäller Baguette
Speck, Tomate, Salat, Zwiebeln und Pommes frites

Fr. 28.50

Burger (Swiss Prime) with cocktail sauce in a rustic baguette with bacon,
lettuce, tomato, onions and french fries

Curry mit Basmatireis und Wokgemüse

Curry with basmati rice and wok vegetables gluten-und laktosefrei/gluten and lactose free

Panang (scharf) mit Poulet CH (hot) with chicken

Fr. 35.00

Red Curry mit Poulet CH with chicken

Fr. 35.00

Red Curry mit Crevetten with prawns

Fr. 39.80

Massaman Curry

Fr. 31.50

mit Kichererbsen, Kartoffeln, Gemüse und Naanbrot (vegan)

chickpeas, potatoes, vegetable and naanbread (vegan)

Nudelpfanne mit Wokgemüse, geröstete Cashewnüsse, Sweet Chili

Noodles from the wok with vegetables, cashews, sweet chili

mit Poulet CH with chicken

Fr. 32.00

mit Rind CH with beef

Fr. 36.00

mit Schwein with pork

Fr. 30.00

Zanderknusperli mit Tartaresauce, grüner Salat

Fr. 27.50

Crispy perch with tartare sauce, green salad

Pouletstreifen CH mit Blattsalat, Koriandersauce

Fr. 27.50

Chicken strips, green salad, coriander sauce

Vegetarisch Vegetarian

Nudelpfanne mit Wokgemüse, geröstete Cashewnüsse, Sweet Chili

Fr. 26.00

Noodle pan with wok vegetables, cashews, sweet chili

Rösti mit Gemüse, Käse überbacken, Röstzwiebeln

Fr. 26.50

Hash browns topped with vegetables, cheese, crispy onions

Redcurry mit Basmatireis und Gemüse gluten-/laktosefrei

Fr. 28.50

Red curry with basmati rice, vegetables gluten and lactose free

Hörnli mit Tomatensauce und Apfelmus

Fr. 17.00

Hörnli (pasta), tomato sauce and apple puree

Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Schinken, Rahm, Apfelmus und Röstzwiebeln

Fr. 25.00

Alpine macaroni with potatoes, cream, apple puree and roasted onions

Rustikales Original food

Hausgeräucherter Lachs 130 g Fr. 32.50

Meerrettichschaum, Wachtelei und Toast

Home-smoked salmon, horseradish cream, quail`s egg, toast and butter

Kleine Portion 70 g small portion Fr. 26.50

Aroserli mit Brot, hergestellt nach altem Aroser Rezept Fr. 10.50

Metzgerei Oberwacht, Küsnacht

Arosa sausages made after an old Aroser recipe

Oberwacht butcher's shop Küsnacht

„Buure Bratwurst“ Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Fr. 20.00

(Bauernhof, Aeberhard in Henniez VD/CH)

Pork sausage from the farm Aeberhard, with onion sauce and hash browns (Rösti)

Kalbsbratwurst mit Pommes frites (Bauernhof, Aeberhard) Fr. 19.00

Veal sausage from the farm Aeberhard, french fries

Äpler Rösti mit Schinken, Käse, Ei Fr. 27.50

Alpine Rösti (hash browns) with ham, cheese, egg

Capuns dumplings wrapped in chard leaves Fr. 32.00

Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites Fr. 24.00

Meat loaf with fried egg, french fries

Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind Hof Aeberhard), Apfelmus Fr. 20.50

Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef by farm Aeberhard), apple puree

Äpler Makkaroni mit Karoffeln, Schinken, Rahm, Apfelmus und Röstzwiebeln Fr. 27.50

Alpine macaroni with potatoes, ham, cream, apple puree and roasted onions

Herkunft Fisch Origin fish

Crevetten: Vietnam, Fischknusperli: Deutschland, Lachs: Schottland

Prawns: Vietnam, Fish Crispy: Germany, salmon: Scotland

Schwein CH Pork

Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 34.50
Schnitzel (breaded escalope), french fries, vegetable garnish

Kleine Portion (1 Schnitzel) small portion Fr. 29.50

Rahmschnitzel, Nudeln, Gemüse garnitur Fr. 34.50
Escalope in cream sauce with tagliolini and vegetable garnish

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Chili, Knoblauch, Bergkäse
und Rohschinken, Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 39.00
Pork cordon bleu filled with chili, garlic, smoked ham and mountain
cheese; french fries, vegetable garnish

Kalb CH Veal

Zürcher Geschnetzeltes, Rösti, Gemüse garnitur Fr. 43.00
Zurich style veal strips, Rösti (hash browns), vegetable garnish

Cordon bleu (200 g) gefüllt mit Käse und Schinken
Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 46.00
Veal cordon bleu (200 g) filled with cheese and ham; french fries
vegetable garnish

Rind CH Beef

Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse Fr. 45.00
Entrecote with herb butter, french fries, vegetables

Tagliata (aufgeschnittenes Entrecôte), Kräuterbutter, Blattsalat
Cashewnüsse, Granatapfelkerne, gehobelter Bergkäse Fr. 41.50
Sliced entrecôte, herb butter, green salad, cashew nuts, pomegranate
seeds, finely sliced mountain cheese

Spezialitäten am Abend ab zwei Personen

Specialities available in the evening for two or more people

Käsefondue 200 g Cheese fondue 200 g pro Person/per person Fr. 28.50

Auf Vorbestellung On advance order

Fondue Bourguignonne 200 g pro Person/per person Fr. 55.00

Fondue Chinoise 200 g pro Person/per person Fr. 57.00
gluten-und laktosefrei/gluten and lactose free

Kalte Getränke

Flaschen 2 dl

Schweppes Tonic	Fr.	4.90
Bitter Lemon	Fr.	4.90
Tomatensaft	Fr.	5.90

Flaschen 3 dl

Rivella rot/blau, Pepita	Fr.	4.90
--------------------------	-----	------

Flaschen 5 dl

Apfelwein trüb	Fr.	7.30
Apfelwein alkoholfrei	Fr.	7.30

Offenausschank

mit oder ohne Aroma

2 dl	Fr.	3.90
3 dl	Fr.	4.70
5 dl	Fr.	5.80
1 Liter	Fr.	9.50
Unkostenbeitrag für Leitungswasser je Liter	Fr.	4.70

Aromen

Cola, Citro, Orange, Apfelschorle, Rivella, Orangen- und Ananassaft

Hustee (hausgemacht)



Bier

Edelbräu offen 2.0 dl	5.2% Vol.	Fr.	4.30
Edelbräu offen 3 dl	5.2% Vol.	Fr.	5.00
Edelbräu offen 5 dl	5.2% Vol.	Fr.	6.30
Aroser Sunna offen 3 dl	6.3% Vol.	Fr.	5.50
Aroser Sunna offen 5 dl	6.3% Vol.	Fr.	7.30
Kutschnerbier offen 5.5 dl	5.2% Vol.	Fr.	11.00
Bier hell klein 3.3 dl Fl.	5.2% Vol.	Fr.	6.00
Bier hell gross Lager 5.8 dl Fl.	4.8% Vol.	Fr.	6.30
Alkoholfreies Bier 3.3 dl Fl.	0.0% Vol.	Fr.	6.00
Appenzeller Weizenbier 5 dl Fl.	5.2% Vol.	Fr.	7.80

Warme Getränke

Kaffee creme	Fr.	4.90
Espresso	Fr.	4.90
Kaffee Hag	Fr.	4.90
Schale	Fr.	4.90
Doppelter Espresso	Fr.	6.90
Kaffee Mélange	Fr.	6.80
Schokolade Mélange	Fr.	6.60
Cappuccino	Fr.	5.60
Latte Macchiato	Fr.	6.80
Ovo/Schoko kalt oder warm (dampferhitzt) 2 dl	Fr.	4.70
Tee	Fr.	4.60
Skiwasser ohne Alkohol	Fr.	4.60
Rum-, Orangen-, Apfelpunch ohne Alkohol	Fr.	4.60

Warme Getränke mit Alkohol

Glühwein	Fr.	9.00
Rumpunch mit Alkohol (40 Gramm)	Fr.	9.00
Skiwasser mit Kirsch (40 Gramm)	Fr.	9.00
Jägertee	Fr.	7.50
Kaffee Fertig (40 Gramm)	Fr.	7.40
Kaffee Luz (40 Gramm)	Fr.	6.30
Zwetschgenluz (40 Gramm)	Fr.	7.20
Schümli Pflümli (40 Gramm)	Fr.	8.70
Irish-Coffee (40 Gramm)	Fr.	12.50
Kaffee Schneemann 20 g Orangenliqueur, 20 g Whisky	Fr.	9.00
Kaffee Amadiesli 20 g Kokosliqueur, 20 g Baileys	Fr.	9.00
Hauskaffee 20g Zwetschgenwasser 10g Vanillelikör 10g Butterscotch	Fr.	9.00

Weisswein Halbliter

	5 dl	2 dl	1dl
Fendant	Fr. 25.00	10.00	5.00
St. Saphorin	Fr. 27.50	11.00	5.50
Jeninser Riesling-Silvaner, Jürg Obrecht	Fr. 27.50	11.00	5.50
Johannisberg	Fr. 30.00	12.00	6.00
Rosé	Fr. 27.50	11.00	5.50

Flaschenwein im Offenausschank

Chardonnay	Fr. 32.50	13.00	6.50
------------	-----------	-------	------

Rotwein Halbliter

Blauburgunder Jürg Obrecht Jenins	Fr. 27.50	11.00	5.50
Fläscher Adank Weinbau	Fr. 27.50	11.00	5.50
Merlot delle Venezie IGT Friuli	Fr. 22.00	8.80	4.40
Rioja Raiza	Fr. 28.50	11.40	5.70
Ripasso della Valpolicella CAMI	Fr. 29.00	11.60	5.80

Flaschenwein im Offenausschank

Syrah du Valais AOC	Fr. 37.50	15.00	7.50
---------------------	-----------	-------	------

Aperitif 4 cl

	Alkoholgehalt		
Vermouth weiss/rot	16% Vol.	Fr.	8.90
Campari	23% Vol.	Fr.	8.90
Campari Orange		Fr.	9.40
Cynar	16.5% Vol	Fr.	8.90
Cynar Orange		Fr.	9.40
Pastis/Pernod	45/40% Vol.	Fr.	10.50
Appenzeller Alpenbitter	29% Vol.	Fr.	7.30
Aperol Spritz Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe		Fr.	13.00
Prosecco	11% Vol.	Fr.	9.50

Spirituosen 2 cl

Calvados Morin	40% Vol.	Fr.	9.00
Grappa	40% Vol.	Fr.	9.00
Vieille Prune	42% Vol.	Fr.	9.00
Williams	43% Vol.	Fr.	7.90
Kirsch, Pflümli, Zwetschgen, Chrüter	37.5% Vol.	Fr.	7.40
Kernobst	37.5% Vol.	Fr.	6.30
Fernet	42% Vol.	Fr.	6.90
Cognac Rémy Martin VSOP	40% Vol.	Fr.	11.00

Spirituosen 4 cl

Gin	40% Vol.	Fr.	9.80
Wodka	40% Vol.	Fr.	9.80

Likör 4cl

Röteli Kindschi Davos	22% Vol.	Fr.	6.80
Theos Röteli, Langwies	22% Vol.	Fr.	7.90
Baileys	18% Vol.	Fr.	8.90

Kalte Tellergerichte Cold platters

Bündner Teller

Speck, Rohschinken, **Bündnerfleisch**, Bergkäse und Salsiz Fr. 34.50

Bündner platter: Bacon, smoked ham, **Bündner air-dried beef**
mountain cheese and salsiz

Kleine Portion small portion Fr. 28.30

Bündner Salsiz aufgeschnitten Sliced Bündner salsiz

Metzgerei/Butchery Sprecher Langwies Fr. 11.50

Beefsteak Tartare (Swiss Prime) mit Toast und Wachtelei

Steak tartare (Swiss Prime) with toast and quail's egg Fr. 35.50

Kleine Portion small portion Fr. 28.30

Käse-Wurstsalat garniert

Cheese and sausage salad garnished Fr. 20.00

Sandwiches auf Anfrage Sandwiches on request

Vorspeisen Starters

Grüner Blattsalat Green salad Fr. 10.00

Gemischter Salat Mixed salad Fr. 12.00

Nüssllisalat mit Speck und Ei lamb's lettuce with bacon and egg Fr. 17.00

Tomatensalat mit Mozzarella Tomato and mozzarella salad Fr. 17.50

Hausgemachte Suppen Homemade soups 2dl

Gerstensuppe Barley soup Fr. 9.50

Gulaschsuppe Goulasch soup gluten-/laktosefrei Fr. 9.90

(Rindfleisch: Hof Aeberhard, Henniez)

Kürbis-Kokoscremesuppe gluten-/laktosefrei Fr. 9.70

Pumpkin and coconut cream soup

Tagessuppe Soup of the day Fr. 8.00

4dl

Fr. 12.80

Fr. 13.80

Fr. 12.80

Fr. 10.00

Kinderteller Children's dishes

Hamburger (Swiss Prime) im Brötchen, Pommes frites Fr. 15.50

Hamburger in bread with french fries

Paniertes Schnitzel CH mit Pommes frites und Gemüse Fr. 15.50

Schnitzel (breaded escalope) with french fries and vegetables

Chicken Nuggets CH mit Pommes frites Fr. 15.50

Chicken nuggets (Swiss origin) with french fries

Hörnli mit Tomatensauce Hörnli (pasta) and tomato sauce Fr. 10.50

Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind: Hof Aeberhard) Fr. 13.50

Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef: Farm Aeberhard)

Pfannkuchen mit Konfitüre Pancakes with jam Fr. 10.00

Rösti mit Spiegelei und Gemüse Rösti (hash browns), vegetable garnish Fr. 12.00

Pommes frites French fries Fr. 9.50