

BERGFÜHRER

RESTAURANT

A | N

ABEND
18.00 UHR – 22.00 UHR

KALT'S ZUM AFANGA

BÜNDNER BIO RINDS TATAR (G,L,C,M) 60 g 120 g Unser Hausrezept handgeschnitten Toast Butter	28	36
GERÄUCHERTER SAIBLING AUS DEM VAL LUMNEZIA (M) Fenchel Orangensalat Honig Senf Dressing		24.5
TOMATEN BRUSCHETTA (G) Olivenöl Basilikum Parmesan geröstetes Maggiabrot		11
NÜSSLISALAT (C) Speck wachswweichem Ei Granatapfel	13	17
GRÜNER BLATTSALAT	7	9
GEMISCHTER SALAT (L,A) Holunder Sauce (M) Französische Sauce (L) Öl & Essig	9	13

ODER ÖPIS WARM'S

BERGFÜHRER SUPPE (L)	9	11
KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE Madeira Gemüse Fleisch Maggiabrot-Croutons		13.5
SERTIGER CAPUNS mit Salsiz (G,L,C) Kräuter Rahm Waldpilzen Speck	22	28
WEINBERG SCHNECKEN (L,M,R) 6 Stück hausgemachter Kräuterbutter		18.5

D'S VEGETARISCHA

GNOCCHI (G,L,C) Kräuterschaum Steinpilzen Apfel Preiselbeerli	19	25
STEINPILZRAVIOLI (G,L,C) Apfelstückli Kräuterschaum Preiselbeerli	18	32
SERTIGER VEGITELLER (C,L) Wintergemüse Waldpilzen Preiselbeersauce Beilage nach Wahl	21	27

D'S VEGANA

RÖSTI mit Wintergemüse	17.5	24.5
BLUMENKOHL RISOTTO Wintergemüse Mandeln		26

FÜR D CHLIINA

NINA'S NÜDELI (G,L) Bolognese	NATURE 12.5	15.5
SPÄTZLI (G,L,C) Rahmsauce Rüebli	10	13
1 KALBSSCHNITZELI (G,L,C) Spätzli Rüebli Rahmsauce		22

US DR PFANNA & VOM GRILL

SIEDFLEISCH (A) Kartoffeln Markbein Meerrettich Preiselbeeren	28	37
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH (L) 16 h sous vide Kartoffelpüree Erbsen	29	38
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH (L) Rösti Steinpilzen Rahm Jus	31.5	39.5
KALBSBÄGGLI (L) In Rotwein geschmort Kartoffelpüree Haselnuss Crunch	30	40
REHSCHNITZEL (L) Spätzli Wildrahmsauce Waldpilzen	29.5	38.5
KALBS CORDON BLEU (G,L,C) Trüffel-Brie Prättigauer Rohschinken Rösti	38	49
HIRSCHFILET (L) Weisse Polenta Wacholder Schoggi Jus Rotweinkirsche	35	45
BÜNDNER BIO RINDSFILET (L) 130G 200G Kartoffel Rotwein Schalotte Morchel Jus	57	61

SERTIGER FONDUE'S AUF VORBESTELLUNG

CHINOISE - AB 2 PERSONEN Rind Kalb Reh Poulet Rösti Gemüsereis Cocktailsauce Kräutersauce Knoblauchsauce Tartarsauce (L) Früchte Silberzwiebel Cornichons	68
KÄSE FONDUE- AB 2 PERSONEN (L,G) Das Käse Fondue servieren wir Ihnen gerne in unserer Kutscherstube	29

SÜÄSSES

JEDEN TAG FRISCHE, HAUSGEMACHTE DESSERTS

TOBLERONE SOUFFLÉ (G,C,L)		14.5
Vanille Eis		
MINI ECLAIR FÜR DA GLUSCHT (G,C,L)		4
ZABAYONE (L,C)		14
Weisswein Portwein Vanille Eis		
GESCHLAGENER EISKAFFEE (L,C)	ohne Kirsch	14
	mit Kirsch	16
COUPE DÄNEMARK (C,L)	9	12
Lauwarme hausgemachte Schokosauce		
COUPE DULCINEA (C,L)	9	12
Lauwarme hausgemachte Caramelsauce		
BÜNDNER NUSSTORTE (G,L,H,C,E)		9
MALANSER LINZERTORTE (G,L,H,C)		7
MARRONIKUCHEN (L,H)		9.5
BILLY SMARTIES (C,L)		4.5
Vanilleglace viele bunte Smarties		
KUGEL GLACE (C,L,H)		3.5
Vanille Chocolat Stracciatella Erdbeere Mocca *enthält Haselnuss Zimt Caramel Traube *vegan Zitrone *vegan Zwetschge *vegan		
RAHMZUSCHLAG (L)		1.2

SÜSSWEIN

Österreich

SABATHI Erwin Sabathi	2017	4 cl	6.5
Sauvignon Blanc		37,5 cl	55
SCHWARZ SCHWARZ JOHANN SCHWARZ	2018	4 cl	12
Zweigelt		37,5 cl	108

GSCHÄNKSIDEE

ÜBERASCHEN SIE IHRE LIEBSTEN
MIT EINER KLEINEN GESCHENKSIDEE VOM BERGFÜHRER

HOLUNDERSAUCE	½ Liter	19.5
RÖTELI	½ Liter	32.5

BERGFÜHRER GUTSCHEIN

ÜNSCHI LIEFERANTE

EIER VON DER FAMILIE CONRAD AUS DEM SERTIG
BIO RINDFLEISCH AUS DER METZGEREI MARK SCHIERS-LUNDEN
FLEISCH- UND WURSTWAREN DAVOSER METZGEREI SPIESS
KALBFLEISCH & POULET SCHWEIZ
WILD SCHWEIZ & EUROPA

WIR SIND STOLZ, UNSERE GÄSTE JEDEN TAG MIT FRISCHEN & REGIONALEN
PRODUKTEN VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.

DEKLARATION ALLERGENE:

(A) SELLERIE (B) KREBSTIERE (C) EIER (D) FISCH (E) ERDNÜSSE (F) SOJABOHNEN (G) GLUTENHALTIGE GETREIDE
(H) SCHALENFRÜCHTE (L) MILCH (M) SENF (N) SESAM (O) SCHWEFELDIOXID UND SULFATE (P) LUPINEN
(R) WEICHTIERE

IHRE GASTGEBER
DIE BERGFÜHRER