



## ESSEN

Bürli von bread.love mit Senf Margarine <b>AM</b>	5.5
Walliser Zwiebelsalat mit Petersilie, Kümmel und Zitrone	11.5
Nüsslisalat mit pochierten Birnen, Croutons und Meerrettichdressing <b>ALM</b>	13.5
Vurst-Käse-Salat mit roten Zwiebeln und Kaperndressing <b>FHLM</b>	14.5
Bündner Gerstensuppe mit Salbei <b>AL</b>	12.5
Knöpfli mit Brösmeli, Röstzwiebeln und Käsesauce <b>AHL</b>	13.5
Pastetli mit Pilzrahmsauce, Erbsli und Rüepli <b>AL</b>	14.5
Hörnli und Ghackets mit Apfelmus und Röstzwiebeln <b>AL</b>	14.5
Geschmorter Lauch mit Bratkartoffeln, Safran Beurre Blanc und Kräutersalat <b>L</b>	13.5
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	11.5
Öpfelchüechli mit Vanillesauce <b>AF</b>	11.5
Konfibrötli – getoasteter Zopf mit Himbeerglace und Haselnusskrokant <b>AFH</b>	10.5

Ab 2 Personen:

Lass Dich von der Küche überraschen pro Person 68.—

**Wir empfehlen 4 bis 6 Häppli pro Person.**

## GETRÄNKE

### Soft

Hausgemachter Alpenkräuter Eistee, ungesüsst	30cl 5.—	50cl 7.5
Hausgemachter Pfirsich Eistee, gesüsst	30cl 5.—	50cl 7.5
Wasser mit/ohne a discrétion		pro Person 4.—

### Bier

Adler Bräu Original, Lager	30cl 5.—
Mountain Ale	33cl 8.5
Schwarzer Kristall	33cl 8.—

### Alkoholfrei

Sonnwendlig	33cl 5.—
Bschorle	33cl 6.—

### Drinks

Aperol Spritz	12.—
Campari Soda	10.—
Fisch (Eistee mit Wodka)	12.—
Negroni	16.—
Negroni Spagliato	16.—

## Sparkling

Cava, Jaume Serra Brut Nature, Catalunya ESP 10cl 8.—  
750cl 58.—

PURE JOY ROSEBLOSSOM, Kremstal AT 750cl 62.—  
ROSEN, GRÜNER VELTLINER, BLAUER PORTUGIESE

## Weiss

Grüner Veltliner Belle Fleur, Wetzeli, Kamptal AT 10cl 8.5  
750cl 58.—

Tot Blanco, Celler Tuets, Katalonien ES 10cl 10.—  
CHENIN BLANC, GARNACHA BLANCA, PARELLADA, MACABEO, MUSCAT 750cl 68.—

## Orange

Müller-Thurgau, Weinbau Grob, St. Gallen CH 750cl 108.—

## Rot

Fruit, Jonc Blanc, Sud-ouest FR 10cl 8.5  
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 750cl 58.—

Le Pérou, Domaine des Frères, Loire FR 10cl 11.—  
CABERNET FRANC 750cl 74.—

## Schnaps

Alte Zwetschge, Brennerei Schegg, Gams CH 40%	2cl 8.—
Alte Banane, Brennerei Schegg, Gams CH 40%	2cl 8.—
Alter Williams, Brennerei Schegg, Gams CH 40%	2cl 8.—
Kirsch, Brennerei Schegg, Gams CH 40%	2cl 7.—
Haselnusslikör, Brennerei Schegg, Gams CH 25%	2cl 7.—

## Kaffee

Kaffee/Espresso	4.5
-----------------	-----

## Tee

Schwarztee	4.5
Minze	4.5
Hagebutte	4.5
Holdrio (mit Schuss)	8.5

## ALLERGENE

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide	<b>M</b> Senf
<b>E</b> Erdnüsse	<b>N</b> Sesam
<b>F</b> Sojabohnen	<b>O</b> Schwefeldioxid & Sulfite
<b>H</b> Hartschalenobst (Nüsse)	<b>P</b> Lupinen
<b>L</b> Sellerie	