

Vorspeisen

| | |
|---|-------------|
| Bunter Blattsalat | 12.- |
| Nüsslisalat mit Speck & Ei | 18.- |
| Hirschsalsiz mit Chäs & Brot | 18.- |
| Thunfischsashimi mit eingelegtem Ingwer & Stock | 26.- |
| Pimp my Leberwurstbrot – feinste gebratene Entenleber auf knusprigem Brot mit Schalottenconfit | 32.- |
| Jörg's Pimp my Tatar | 32.- / 42.- |
| <i>Der Klassiker neu und ganz anders interpretiert! Nicht fein geschnitten wie beim klassischen Tartar.</i> | |

Suppen

| | |
|---------------------------------|------|
| Tomatencremesuppe mit Croutons | 12.- |
| Pilzcremesuppe mit Milkennüssli | 18.- |

Hauptgänge

| | |
|--|------|
| Prättigauer Chnödli mit Kartoffelstock und Gemüse | 28.- |
| Capuns mit Bärghääs überbacken | 33.- |
| Cordon-bleu vom Säuli mit Nüdeli und Gemüse | 36.- |
| Steak vom Säuli mit Chriüterbutter, Gemüse und Rösti | 32.- |
| Geschmorte Schweins-Kopfbacken mit Bramata und Flagolets | 39.- |
| Filetgulasch «Stroganoff» mit Kartoffelstock | 46.- |
| Kalbshohrückensteak an rosa Pfeffersauce mit Nüdeli und Gemüse | 56.- |
| Rindsfilet mit Kräuterbutter überbacken an Rösti und Gemüse | 68.- |
| Lammkotelette mit Bramata und Flagolets | 57.- |
| Knuspriges Zanderfilet auf Flagolets mit Rösti | 35.- |
| Schpäck-Röschtli mit Chääs und Spiegeleier | 23.- |
| Scampi Rösti | 39.- |
| Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzsauce | 28.- |
| Hausgemachte Hummer – Tagliolini | 45.- |
|  Pikante Pouletflügeli mit Chnolibrot und Currymayonnaise | 28.- |

Menüänderung +CHF 5.00! Danke für euer Verständnis!

Hausgemachte Dessert vom Chef

| | |
|--|------|
| Fliessendes Schoggiküchlein mit Joghurtglace | 15.- |
| Cremeschnitte... wenn der Chef Bock hat... | 12.- |
| Fozzelschnitte mit Vanilleglace | 10.- |
| Crème Brulée mit Mangosorbet | 15.- |
| Tiramisu | 13.- |
| Giolito Glace pro Kugel | 3.90 |
| - Vanille | |
| - Schoggi | |
| - Mocca | |
| - Joghurt | |
| - Erdbeere | |
| - Mango | |
| Mit Rahm <i>zusätzlich</i> | 1.50 |

Passend zum Dessert:

Süsswein

| | | | |
|---------------------------------------|-------|-------|-------|
| Weingut Nigl Grüner Veltliner Eiswein | 17 | 0.375 | 56.- |
| Pojer e Sandri Essenzia Dolomiti | 16 | 0.375 | 65.- |
| Château Doisy-Védrines | 18 | 0.375 | 69.- |
| Frei Sauvignon Blanc Eiswein | 16/17 | 0.375 | 109.- |