

klein gross

Tagessuppe <i>soup of the day</i>	Fr. 7.50	Fr. 11.50
Gulaschsuppe <i>goulash soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Gerstensuppe <i>grison barley soup</i>	Fr. 8.50	Fr. 12.50

Grüner Salat <i>green salad</i>		Fr. 8.50
Menuesalat <i>menue salad</i>		Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>mixed salad small</i>		Fr.12.50

Wurstsalat	einfach <i>sausage salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>sausage salad garnished</i>	Fr. 21.50

Käsesalat	einfach <i>cheese salad plain</i>	Fr. 12.00
	garniert <i>cheese salad garnished</i>	Fr. 21.50

Wurst-Käsesalat	einfach <i>sausage-cheese salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>sausage-cheese garnished</i>	Fr. 25.00

Thonsalat	einfach <i>thuna salad plain</i>	Fr. 16.00
	garniert <i>thuna salad garnished</i>	Fr. 25.00

Bündner Salsiz <i>salzis</i>		Fr.10.50
-------------------------------------	--	----------

Port.Käse (Alpkäse) <i>a portion of alp cheese</i>	(ca.220g)	Fr.14.00
--	-----------	----------

Schönhaldenteller (Schinken, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse) <i>ham, dry-cured ham, salsiz, bacon, cheese and bread, served on a wooden plate</i>		Fr. 26.50
---	--	-----------

Fitnesssteller mit Salat oder Gemüse *Mixed salad or vegetables*

mit Gemüse-Frühlingsrollen Süss/scharf Sauce Fr. 25.00
with vegetables spring rolls (vegetarian) Sweet / spicy sauce

mit Pouletbrüstli mit Kräuterbutter Fr. 25.00
with chicken breast with herb butter

mit Eglichnusperli mit Sauerrahm-Knoblauchsauce Fr. 31.50
with fried perch (vegetarian) sour cream garlic sauce

mit Schweinsschnitzel nature *Nierstück* und Kräuterbutter Fr. 27.00
with pork escalope (sirloin) and herb butter

mit Schweinsschnitzel paniert Fr. 28.50
with breaded pork escalope

mit Schweinsschnitzel cordonbleu (Bratzeit ca.20min) Fr. 36.50
mit Schinken und Hauskäsemischung gefüllt
with pork cordon bleu stuffed with ham and homemade cheese mix

Tomaten-Risotto-Rösti mit Gemüse, (vegan, glutenfrei, lactosefrei) Fr. 25.50
Rice rosti with vegetable

Käsespätzle mit Wildenberger Alpkäse und Röstzwiebeln Fr. 19.50
Portion of cheese spaetzli with roasted onions

Spätzlepfanne an Gemüse-Sauerrahmsauce und Käse gratiniert Fr. 25.00
Homemade quark spaetzle with vegetables sour cream sauce and cheese (vegetarian)

Vegetarische Capuns (4Stk.) Fr. 26.00

(Spätzliteig mit getr.Tomaten im Mangoldblatt eingerollt)

an Gemüse-Bouillonrahmsauce, gratiniert mit Käse

Dumpling dough with dried tomatoes wrapped in chard leaves with vegetables bouillon cream sauce gratinated with cheese

Capuns (4Stk.) Fr. 26.00

(Spätzliteig mit Salsiz, Fleischkäse & Speck im Mangoldblatt eingerollt)

an Bouillonrahmsauce, gratiniert mit Käse und Salsiz

Dumpling dough with salsiz wrapped in chard leaves with bouillon cream sauce gratinated with cheese and salsiz

Äplerspätzle Fr. 26.00

mit Quarkspätzle, Alpkäse, Schinken, Speck, Zwiebeln

A mix of homemade quark spaetzle and buckwheat spaetzle, alp cheese, ham, bacon, onions and sage

Schni-Po

Fr. 28.50

paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes-frites und Gemüse

Breaded pork escalope (Milanese) with french fries and vegetables

Schweinscordonbleu traditionell (Bratzeit ca.20min)

Fr. 36.50

gefüllt mit Hauskäsemischung und Schinken serviert mit Pommes-frites und Gemüse

Pork cordon bleu stuffed with homemade cheese mix and ham with french fries and vegetables

Schönhalden Cordonbleu vom einheimischen Kalb (ca. 20min.)

Fr.45.50

gefüllt mit Mostbröckli (Rind) Käsemischung und Zwiebeln, Pommes.-frites, Mischgemüse

Schönhalden Hit

Hirsch-Hauswurst (warm ca. 20.min.) mit Brot

Fr. 10.50

Chili con Carne (mit Kleinberger Rinds-Hackfleisch)

mit Pita-Brot *with pita bread*

Fr. 17.50

mit Basmatireis *with basmati rice*

Fr. 24.50

Käsefondue ab 2Pers.



Wildenberger Käsefondue (Wildenberger Alpkäse und Greyerzer)

pro Pers. Fr. 25.50

Flury's Käsefondue (Hausmischung Rezent)

pro Pers. Fr. 26.50

Zusätzliche Beilagen zu den Brotwürfeln:

Schalenskartoffeln, Speck, Essiggurken, Silberzwiebeln, Ananas

pro Zutat Fr. 4.50