

## Starters/Snacks – Antipasti - Entrées

	CHF
Green salad – Insalata verde – Salade verte	8.00
Mixed salad – Insalata mista – Salade mêlée	9.50
Soup of the day – Zuppa del giorno – Potage du jour	7.00
Graubiinden barley soup – Zuppa d'orzo dei Grigioni – Soupe d'orge des Grisons	9.50
Sufner cheese plate – Piatto di formaggio da Sufers - Assiette de fromage de Sufers	14.50
Quiche with broccoli and ham – con broccoli e prociutto - aux brocolis et jambon	12.50
Sufner cheese croquettes – Crocchette al formaggio Sufers – Croquettes au fromage de Sufers	15.50

## Salads – Insalate - Salades

Chicken Salad – Insalata di pollo – Salade de poulet	21.00
Sausage-cheese salad – Insalata di formaggio e salsiccia – Salade de cervelas et fromage	21.00
Sausage salad – Insalata di salsiccia – Salade de cervelas	19.00
Tuna salad – Insalata di tonno – Salade de thon	21.00

## Main courses – Piatti principali – Plats principaux

Deer ragout with homemade spätzli and red cabbage – Ragù di cervo con spätzli fatti in casa e cavolo rosso – Ragout de cerf avec spätzli maison et chou rouge	29.50
Belgian-style beef goulash with French fries – Gulasch di manzo alla belga con patatine fritte – Goulasch de boeuf à la belge avec pommes frites	25.50
Coq au vin with red winesauce and French fries – Coq au vin con salsa al vino rosso e patatine fritte – Coq au vin sauce vin rouge avec pommes frites	25.50
Porc cutlet with mushroom cream sauce and pasta – Cotoletta di maiale con salsa di crema di champignon e pasta - Escalope de porc à la crème de champignons avec pâtes	25.50
Breaded porc schnitzel with French fries - Cotoletta di maiale impanata con patatine fritte - Schnitzel de porc pané avec pommes frites	25.50
Beef hamburger with French fries – Hamburger di manzo con patatine fritte – Hamburger de boeuf avec pommes frites	25.50
Beef cheeseburger with French fries – Cheeseburger di manzo con patatine fritte – Hamburger de boeuf avec pommes frites	28.00
Deer hamburger with potato wedges – Hamburger di capriolo con spicchi di patate	29.50
Veal sausage with French fries – Salsiccia di vitello con patatine fritte – Saucisse de veau avec pommes frites	18.00
Rösti: grated potatoes with egg, bacon and cheese – Patate grattugiate con uova, pancetta e formaggio – Pommes de terre râpées avec œuf, bacon et fromage	22.50
Spaghetti Bolognese	18.50
Spaghetti Carbonara	19.50
Meat and cheese plate – Piatto di carne e formaggio - Assiette de viande sèche et fromage	27.50
Capuns with bacon and cream sauce – Capuns con pancetta et salsa di crema – Capuns avec bacon et sauce à la crème	25.50

## Vegetarian dishes – Piatti vegetariana – Plats végétariens

Vegetarian Burger – Hamburger vegetariano – Hamburger végétarien	21.50
Capuns with cream sauce – con salsa di crema - à la crème	22.50
Veggi-Rösti: grated potatoes with cheese – Patate grattugiate con formaggio - Pommes de terre râpées avec fromage	18.50
Sufner cheese croquettes with mixed salad – Crocchette al formaggio Sufers con insalata mista – Croquettes au fromage de Sufers avec salade mêlée	21.50
Spätzli with Sufner mountain cheese and green salad – Spätzli con formaggio da Sufers con insalata verde – Spätzli avec fromage de Sufers et salade verte	24.50

## Children's dishes – piatti per bambini – plats enfants

	CHF
Spaghetti Bolognese	10.00
Hamburger with French fries – con patatine fritte – avec pommes frites	12.50
Cheeseburger with French fries – con patatine fritte – avec pommes frites	13.50
Chicken Nuggets with French fries – con patatine fritte – avec pommes frites	11.50
Wienerli with French fries – con patatine fritte – avec pommes frites	11.50

# Desserts – Dolci - Desserts

<b>Gourmet coffee – caffè gourmet – café gourmand</b>		12.50
	with various small homemade desserts – con vari piccoli dolci fatti in casa avec divers petits desserts faits maison	
<b>Homemade chocolate mousse – Mousse al cioccolato fatta in casa - Mousse au chocolat fait maison</b>		8.50
<b>Tiramisu</b>	Homemade - fatta in casa - fait maison	8.50
<b>Erdbeermousse</b>	Homemade - fatta in casa - fait maison	8.50
<b>Meringues with cream and forest fruits – Meringues con panna e frutti di bosco – Meringues avec chantilly et fruits de bois</b>		8.50
<b>Ice Kaffee</b>	2 x Mokka, Espresso, cream	8.50
<b>Coupe Dulcinea</b>	1 x Vanille, 1 x Caramelissimo, Caramelsauce, cream	8.50
<b>Coupe Danemark</b>	3 x Vanille, Schokoladensauce, cream	9.90
<b>Coupe Baileys</b>	2 x Vanille, 1 x Mokka, Baileys, cream	12.50
<b>Coupe Jazz Dance</b>	1 x Mokka, 1 x Baumnuss, 1 x weisse Schokolade, cream	9.90
<b>Coupe Colonel</b>	2 x Citron, Vodka	9.00
<b>Coupe Williams</b>	2 x Birne, Williams Schnapps	9.00
<b>Bananen Split</b>	2 x Vanille, Banane, Schokoladensauce, cream	9.90
<b>Milkshake – Frappé</b>		6.50
<b>Bündner Röteli Frappé</b>	Vanilleglace, Milch und 8 cl Röteli	9.00
<b>Scoop of ice cream – pallina di gelato – boule de glace</b>		3.00
<b>Cream – panna – chantilly</b>		1.50

# Biscuits – biscotti - biscuits

CHF

Homemade applepie with cream and ice cream – Torta di mele fatta in casa con panna e gelato – Tarte aux pommes maison avec glace et chantilly	7.50
Brownie – homemade – fatta in casa – fait maison	7.50
Profiteroles - homemade – fatta in casa – fait maison	7.50
Soufflé au Chocolat	9.90
Cheesecake – homemade – fatta in casa – fait maison	8.50
Homemade fruitpie with cream – Torta di frutti fatta in casa con panna – Tarte aux fruits maison avec chantilly	7.50

# Cold drinks – bevande fredde – boissons froides

Passugger/Allegra	50 cl	5.20
Passugger/Allegra	Liter	9.00
Cola-Zero, Fanta, Sprite	33 cl	4.40
Rivella Blau, Refresh	33 cl	4.40
Süssmost	33 cl	4.40
Offenausschank Mineral, Cola, Citro, Shorley, Rivella rot, Icetea, Zero	30 cl	4.00
	50 cl	5.20
Sufner Bergwasser	50 cl	3.00
Orangensaft	20 cl	4.50
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	25 cl	4.50
Crodino	10 cl	4.00

# Hot drinks – bevande calde – boissons chaudes

Espresso / Ristretto / Kaffee / Milchkaffee		4.00
Capuccino		4.50
Latte Macchiato		5.50
Tee	Schwarz/Grün/Hagebutten/Pfefferminz/Camille/ Lindenblüten/Verbena/Früchte)	4.00
Offener Bio Tee	English Breakfast – Grüntee – Erdbeer/Pfeffer – Pfefferminze Kamillenblüten – Sufner Alpenkräuter	5.50
Heisse Schokolade	(Caotina, Ovomaltine)	4.20
Kaffee Luz / Kaffee Fertig		7.00
Pflümli Schümli		9.00
Irish Coffee	(Whisky; 4cl)	9.50
Italian Coffee	(Amaretto; 4cl)	9.50
Baileys Kaffee	(Baileys; 4cl)	9.50
Bündner Röteli Kaffee	(Röteli; 4cl)	9.00
Coretto-Grappa/ Cognac	(2cl)	5.50

# Cider - sidro - cidre

Möhl Saft vom Fass (50cl) 5.50

Möhl Saft vom Fass without/sensa/sans Alkohol (50cl) 5.50

# Bier – birra - bière

Stange Calanda vom Fass (33 cl) 4.20

Kübel Calanda vom Fass (50cl) 5.80

Calanda Lager (58cl) 5.80

Calanda Edelbräu (33cl) 4.80

Calanda Senza (33cl) 4.80

Hoegaarden (33cl – 5%) Weissbier aus Belgien 6.00

Leffe Blond/Bruin (33cl – 6.6%) Abteibier aus Belgien 6.00

Duvel Blonde (33 cl – 8.5%) Obergärig, aus Belgien 6.00

Erdinger Weissbier(50cl) 6.50

Moretti (33cl) Bier aus Italien 4.50

# Wine – vino – vin

## White – bianco - blanc *1 dl* *Bottle*

Féchy – 50 cl 4.20 18.00

Maienfelder Riesling/Silvaner – 50 cl 4.30 20.00

Pinot Grigio del Friuli - 50cl 22.00

Baron de Ley Blanco – Rioja – 75cl 34.00

Bislacco – Ronchi Biaggi – 75cl 39.00

## Red – rosso - rouge *1 dl* *Bottle*

Merlot di Garda - 50cl 3.90 17.00

Malanser Blauburgunder – 50cl 4.30 20.00

Tempranillo -50cl 4.30 20.00

Ripasso della Valpolicella - 50cl 24.00

Chianti classico Ris.Madonnina - 50cl 24.00

Maienfelder Blauburgunder - 70cl 42.00

Primitivo di Manduria - 75cl 36.00

Baron de Ley Reserva – Rioja – 75cl 39.00

Merlot di Ticino – Ronchi Biaggi – 75cl 39.00

## Rosé *1 dl* *Bottle*

Rosé de Gamay Romand - 50 cl 4.20 18.00

Baron de Ley – Rioja - 75 cl 36.00



# Aperitif und Spirituosen

Prosecco (2dl)	12.00
Prosecco (75cl)	35.00
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco)	11.50
Bündner Röteli Apéro (1dl Wein+3cl Röteli 22%)	7.00
Martini Bianco 15% - Cynar 16.5% - Campari 23% (4cl)	6.00
Porto 19.5% (6cl)	6.00
Kir (Wein+Cassis) (1dl)	6.00
Red Vodka-Red Bull 25% (4cl)	7.00
Gin Tonic (2cl Gin + Schweppes Tonic)	7.00
Baileys 17% (4cl)	7.00
Amaretto Disaronno 28% - Bündner Röteli 22% (4cl)	6.00
Whisky 40% - Cognac 40%	5.50
Williams 40% - Zwetschgen 40% - Kräuter 40% (2cl)	5.50
Kernobstbrand 45% (2cl)	5.50
Grappa 40% (2cl)	5.50
Pastis 45% (2cl)	6.00
Appenzeller 29% (4cl)	7.00