

CHLINI KÖSTLICHKEITA, LIACHT UND RAFFINIART

Small delicacies, light and nifty

GMISCHTA SALOT v

Mixed salad 17

BÜNDNARTELLER GMISCHT lf gf

Plate of Grison's specialities with homemade pickled vegetables and fig mustard 27

FISCHCHNUSPERLI VOM ZANDÄR IM QUÄLLBIERTEIG MIT FLÄSCHER SAFRAN-MAYONNÄS

Pike-perch fritters in a spring beer batter with saffron mayonnaise from Fläsch 29

SALOT «ZOLLSTUBA»

Lamb's lettuce from the Rhine Valley with warm bacon and eggs from "Wachterhof" 22

BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA (MIT SCHWIINSFLEISCH)

Grison's barley soup (with pork) 16

RINDERCHRAFTBRÜAH MIT BÜNDNERFLEISCH-KNÖDEL UND FLÄDLI

Beef consommé with Grison's air-dried beef dumplings and "Flädli"(hearty pancake strips) 17

KÜRBISCREMSUPPA MIT KASCHTANIA gf

Pumpkin cream soup with chestnuts 17

vegetarian v vegan vn lactose-free lf gluten-free gf

All baked goods are sourced from the Merz bakery in the region.
Please inform our staff about possible intolerances or allergies. The prices are in CHF.

KLASSISCHI ZOLLSTUBA GRICHT

Classical Zollstube dishes

KALBS CORDON BLEU MIT BÜNDNERFLEISCH UND GWÜRZRACLETTECHÄÄS, DAZUA GMÜAS

Veal cordon bleu with Grison's air-dried beef
and spiced raclette cheese with vegetables on the side 54

MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT CHRÜTERBUTTER UND GMÜAS gf

Prime rib veal steak from Mels (250 g) with herb butter and vegetables on the side 54

ZÜRCHER KALBSGSCHNETZLETS AN PILZ-RAHMSOSSA UND GMÜAS gf

Seared, sliced veal "Zurich style" with mushroom cream sauce and vegetables on the side 55

«RIS CASIMIR ZOLLSTUBA»

GSCHNETZLETS POULETFLEISCH MIT MUMBAI-CURRYSOSSA, FRÜCHT UND ORIENTALISCHEM RIS

Seared, sliced chicken with Mumbai curry sauce, fruits and oriental rice 45

CHALBSLÄBERLI MOL ANDERSCH – MIT BALSAMICO-SCHALOTTASOSSA TOMATA UND BASILIKUM gf lf

A different take on veal's liver – with balsamic-shallot sauce, tomatoes and basil 45

SCHWIINSKOTLETT VOM BIERTREBER EDELSCHWIIN US DOGGEN, DAZUA GMÜAS gf

Pork cutlet from "Biertreber" noble pig from Doggen, served with vegetables on the side 54

FANGFRISCHI FORÄLLA – BRÖTLET IN DR PFANNA

Freshly caught and sautéed trout 44

SCHWIIZER ZANDERFILET MIT DILLRAHMSAUCA UND GMÜAS gf

Swiss pike-perch fillet with dill cream sauce and vegetables 49

BILAGA

Side dishes

NUDLA, RÖSCHTI, BRATHÄRDÖPFEL, RIS ODER POMMES

Pasta, roesti, fried potatoes, rice or french fries

«CAPUNS VAL LUMNEZIA»

In chard wrapped spaetzli dough with bacon, "Landjäger", raw ham and Grisons air-dried beef, steamed, on cream sauce 38

HERBSCHTRÖSCHTI ÜBERBACHA MIT ALPCHÄÄS, WALDPILZ, SPECK UND ZWEI SPIAGELEIER VOM WACHTERHOF

Autumn roesti gratinated with alpine cheese, wild mushrooms, bacon and two fried eggs from "Wachterhof" 37

PRÄTIGGAUER RÖSCHTI-RAVIOLI MIT FRISCHA STEIPILZ

Roesti-ravioli from Prätiggau with fresh porcini mushrooms 38

TRADITIONELLI CHÄÄSKNÖPFLI MIT BACKZWIABLE UND ÖPFELMUAS

Traditional cheese "knoepfli" with baked onions and apple sauce 36

CHÄÄSFONDÜS

Cheesefondues

All cheese fondue and the raclette are only served in the "Fondue-Stube".
Every cheese fondue will be accompanied on request by a small glass of Kirsch

FRIBURGER FONDÜ

MIT GREYERZER UND VACHERIN

Fondue Fribourg style – with Gruyère and Vacherin

– per person 36

HEIDI'S FONDÜ

MIT BÜNDNERFLEISCH- UND ROHSCHINGGAWÜRFALI

Heidi's Fondue with Grison's air-dried beef and raw ham cubes

– per person 39

GIN FONDÜ

MIT 32 PEAKS GIN UND THYMIAN

Fondue with 32 Peaks Gin from Liechtenstein and fresh thyme

– per person 39

BIER FONDÜ

MIT CHRÜTER – E CHLI WÜRZIGER

Beer fondue with herbs – slightly tangy

– per person 37

TRÜFFEL-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTEM TRÜFFEL

Truffle fondue with champagne and marbled truffle

– per person 57

FONDÜ BILAGA

Fondue sides

GSCHWELLTI

Jacket potatoes

– per person 5

RACLETTE

Raclette

Raclette must be pre-ordered by 2 pm on the same day as the restaurant visit.

IHEIMISCHES RACLETTE MIT DE KLASSISCHA BILAGA

Regional Raclette with bell pepper, garlic and nature cheese (280 g)
homemade pickles, veal sausages, bacon, raclette spices, jacket potatoes
and homemade sauces

– per person 58

FLEISCHFONDÜS

Meat fondues

All fondues are only served in the "Fondue-Stube".

For a minimum of 2 people and must be pre-ordered by 2 pm on the same day
as the restaurant visit.

FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH

Fondue Bourguignonne with beef (200 g), rice and French fries

– per person 63

FONDÜ CHINOISE MIT RIND- UND KALBFLEISCH UND POULET

Fondue Chinoise with chicken, beef and veal (200 g), rice and French fries

– per person 63

Supplement

Additional Meat (100 g) 26

ÜSERI DESSERTS

Our desserts

«ZOLLSTUBA» CREMESCHNITTA MIT MARINIERTE FIEGE

"Zollstube" cream cake slice with marinated figs 18

ÖPFELCHÜCHLI MIT VANILLSOSSA UND RAHM

Apple fritters (4 pieces) with vanilla sauce and cream 16

TOBLERONE MUAS MIT EIGLEGTI BIRNA UND RAHM

Toblerone mousse with pickled pears 17

SCHWIIZER IISKAFI MIT ESPRESSO UND VANILLGLACE DAZUA KIRSCHSCHNAPS UND RAHM

Swiss iced coffee with espresso and vanilla ice cream
served with cherry liquor and whipped cream 18

CARAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND BRÄTZALI

Caramel cream pudding with cream and pretzels 15

GLACE & SORBET

Ice cream & sorbet

GLACE

VANILLE, SCHOGGI, MOKKA, ZIMT, BAUMNUSS, PISTAZIA, STRACCIATELLA

Ice-cream

Vanilla, chocolate, mocha, cinnamon, walnut, pistachio, stracciatella

per scoop 6

SORBET

ZITRONA, ERDBEERI, HIMBEERI, MANGO

Sorbet

Lemon, strawberry, raspberry, mango

per scoop 6

SCHLAGRAHM

Whipped cream 2

CHÄÄS

Cheese

CHÄÄSTELLER

Cheese plate 18

Wildi Zita

Wild Times

**SOTIERTI REHSCHNITZEL MIT ZWETSCHGASOSSA, ROTCHRUUT
MARRONI, RÖSLICHÖL UND FIINA NUDLA**

Sautéed escalope of venison with plum sauce, red cabbage,
chestnuts, brussels sprouts and fine noodles 56

**BRÖTLETI HIRSCHMEDAILLONS MIT MOLESAUCE, ÖPFEL, ROTCHRUUT,
MARRONI, RÖSLICHÖL UND CHNÖPFLI**

Roasted venison medallions with mole sauce, apple, red cabbage,
chestnuts, brussels sprouts and "Knoepfli" 48

REHPFÄFFAR JÄGER ART MIT CHNÖPFLI, ROTCHRUUT UND MARRONI

Venison "Jaeger style" with "Knoepfli", red cabbage, and chestnuts 46

vegetarian  vegan  lactose-free  gluten-free 

All baked goods are sourced from the Merz bakery in the region.
Please inform our staff about possible intolerances or allergies. The prices are in CHF.