

CHLINI KÖSTLICHKEITA, LIACHT UND RAFFINIART

Kleine Köstlichkeiten, leicht und raffiniert

GMISCHTA SALOT

Gemischter Salat 17

SALOT «ZOLLSTUBA»

Rheintaler Nüsslisalat mit lauwarmem Speck und Eiern vom Wachterhof 22

TATAR VOM SCHWIIZER WAGYU-RIND

EI VOM WACHTERHOF MIT PICKLETA ROTA ZWIBLA, BEMPÄR CHNOLLA UND CHRÜTERSALAT

Tatar vom Schweizer Wagyu-Rind

Ei vom Wachterhof mit gepickelten roten Zwiebeln, Belper Knolle und Kräutersalat 38

BÜNDNARTELLER GMISCHT MIT HUUSGMACHTAM ESSIGGMUS UND FIGASENF

Bündnerteller gemischt mit hausgemachtem Essiggemüse und Feigensenf 27

FISCHCHNUSPERLI VOM ZANDÄR IM QUÄLLBIERTEIG MIT FLÄSCHER SAFRAN-MAYONNÄS

Fischknusperli vom Zander im Quellbierteig mit Fläscher Safran-Mayonnaise 29

BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA (MIT SCHWIINSFLEISCH)

Bündner Gerstensuppe (mit Schweinefleisch) 16

RINDERCHRAFTBRÜAH MIT BÜNDNARFLEISCH-KNÖDEL UND FLÄDLI

Rinderkraftbrühe mit Bündnerfleischknödel und Flädli 17

MARRONISUPPA MIT RAHM, SCHNITTCLAUCH UND CROUTONS

Marronisuppe mit Rahm, Schnittlauch und Croûtons 16

vegetarisch  vegan  laktosefrei  glutenfrei 

Alle Backwaren werden von der Bäckerei Merz aus der Region bezogen.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.

KLASSISCHI ZOLLSTUBA GRICHT

Klassische Zollstubengerichte

KALBS CORDON BLEU MIT BÜNDNERFLEISCH UND GWÜRZRACLETTECHÄÄS, DAZUA GMÜAS

Kalbs Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Gewürzraclettekäse, dazu Gemüse 54

MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT CHRÜTERBUTTER UND GMÜAS gf

Melser Kalbshohrückensteak (250 g) mit Kräuterbutter und Gemüse 54

ZÜRCHER KALBSGSCHNETZLETS AN PILZ-RAHMSOSSA UND GMÜAS gf

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Gemüse 55

«RIZ CASIMIR ZOLLSTUBA»

GSCHNETZLETS POULETFLEISCH MIT MUMBAI-CURRYSOSSA, FRÜCHT UND ORIENTALISCHEM RIS

Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Mumbai-Currysauce, Früchten und orientalischem Reis 45

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

Kalbsleber mal anders – mit Balsamico-Schalottensauce, Tomaten und Basilikum 45

WAGYU BUUREWURST US SEVELEN, SENF UND RAHMSUURCHRUT gf

Wagyu Bauernwurst aus Sevelen, Senf und Rahmsauerkraut 42

FANGFRISCHI FORÄLLA – BRÖTLET IN DR PFANNA

Fangfrische Forelle – gebraten in der Pfanne 44

SCHWIIZER ZANDERFILET MIT DILLRAHMSAUCA UND GMÜAS gf

Schweizer Zanderfilet mit Dillrahmsauce und Gemüse 49

BILAGA

Beilagen

NUDLA, RÖSCHTI, BRATHÄRDÖPFEL, RIS ODER POMMES

Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Reis oder Pommes frites

«CAPUNS VAL LUMNEZIA»

In Mangold eingewickelter Spätzliteig mit Speck, Landjäger, Rohschinken und Bündnerfleisch, im Dampf gegart, an einer Rahmsauce 38

WINTERRÖSCHTI ÜBERBACHA MIT ALPKÄÄS, WALDPILZ, SPECK UND ZWEI SPIAGELEIER VUM WACHTERHOF

Winterrösti überbacken mit Alpkäse, Waldpilzen, Speck und zwei Spiegeleiern vom «Wachterhof» 37

ZOLLSTUBA CHÜGELI PASTETLI MIT CHALBFLEISCH, ÖPFEL UND CHAMPIGNON-RAHMSOSSA

Blätterteig-Pastete mit Kalbfleisch, Apfel und Champignon-Rahmsauce 46

ÄLPLERMAGGARONI MIT HÄRDÖPEL, ZWIBLA UND HUUSGMACHEM ÖPFELMUAS

Älplermakkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtes Apfelmus 38

CHÄÄSFONDÜS

Käsefondues

Alle Käsefondues und das Raclette werden nur in der «Fondue-Stube» serviert.
Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen auf Wunsch ein Gläschen Kirschwasser

FRIBURGER FONDÜ

MIT GREYERZER UND VACHERIN

Freiburger Fondue mit Greyerzer und Vacherin

– pro Person 36

HEIDI'S FONDÜ

MIT BÜNDNARFLEISCH- UND ROHSCHINGGAWÜRFALI

Heidi's Fondue mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfeln

– pro Person 39

GIN FONDÜ

MIT 32 PEAKS GIN UND THYMIAN

Fondue mit 32 Peaks Gin aus Liechtenstein und frischem Thymian

– pro Person 39

BIER FONDÜ

MIT CHRÜTER – E CHLI WÜRZIGER

Bierfondue mit Kräutern – etwas würziger

– pro Person 37

TRÜFFEL-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTAM TRÜFFEL

Trüffel-Fondue mit Champagner und marmoriertem Trüffel

– pro Person 57

FONDÜ BILAGA

Fondue Beilagen

GSCHWELLI

Pellkartoffeln

– pro Person 5

RACLETTE

Raclette

Unser Raclette servieren wir nur auf Vorbestellung bis 14 Uhr am Tag des Restaurantbesuchs.

IHEIMISCHES RACLETTE MIT DE KLASSISCHA BILAGA

Einheimisches Raclette mit Paprika,- Knoblauch,- und Naturkäse (280 g)
dazu hausgemachtes Essiggemüse, Kalbswürstchen, Speck, Raclettegewürz, Pellkartoffeln
und Saucen

– pro Person 58

FLEISCHFONDÜS

Fleischfondues

Die Fondues werden nur in der «Fondue-Stube» serviert.

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung bis 14 Uhr am Tag des Restaurantbesuchs.

FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH

Fondue Bourguignonne mit Rindfleisch (200 g), Reis und Pommes frites

– pro Person 63

FONDÜ CHINOISE MIT RIND-, KALBFLEISCH UND POULET

Fondue Chinoise mit Geflügel, Rind- und Kalbfleisch (200 g), Reis und Pommes frites

– pro Person 63

Supplement

Supplement Fleisch (100 g) 26

ÜSERI DESSERTS

Unsere Desserts

«BÜNDNER NUSSTORTEN TRIFLE» MIT QUARKCRÈME, BAUMNÜSS UND BUTTERCRUMBLE

Bündner Nusstorten Trifle mit Quarkcrème, Baumnüssen und Butter-Crumble 17

ÖPFELCHÜECHLI MIT VANILLSOSSA, MAGENTRÄS UND RAHM

Apfelküchlein (4 Stück) mit Vanillesauce, Magenträs-Gewürz und Rahm 16

TOBLERONEMOUSSE MIT IGLEITA BERA

Tobleronemousse mit eingelegten Birnen 17

SCHWIIZER IISKAFI MIT ESPRESSO UND VANILLGLACE DAZUA KIRSCHSCHNAPS UND RAHM

Schweizer Eiskaffee mit Espresso und Vanilleeis
dazu Kirschschnaps und Rahm 18

CARAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND BRÄTZALI

Karamellköpflerli mit Rahm und Bretzeln 15

GLACE & SORBET

Eis crème & Sorbet

GLACE

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

Eis crème

Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt, Baumnuss, Pistazie, Stracciatella

Pro Kugel 6

SORBET

ZITRONA, ERDBEERI, HIMBEERI, MANGO

Sorbet

Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango

Pro Kugel 6

SCHLAGRAHM

Schlagrahm 2

CHÄÄS

Käse

CHÄÄSTELLER MIT FIGESENF UND BERABROT

Käseteller mit Feigensenf und Birnenbrot 18