

Unsere Apéritifempfehlungen...

		Vol. %	cl	CHF
Weine	Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümin		10	9
	Leutschner Riesling x Sylvaner AOC, Gebr. Kümin		25	18
Schaumwein	Cuvée Royale, Marchese Antinori, Franciacorta DOCG		10	18
Apéritifweine	Sherry Tio Pepe	15	4	10
	Niepoort Portwein Ruby	20	5	10
Vermouth	Martini weiss und rot	15	4	10
Bitter	Cynar, Campari	16.5 / 23	4	10
	Cynar, Campari mit Orange	16.5 / 23	4	10
	Apérol Spritz mit Franciacorta		10	18

Jetzt aktuell: Wildspezialitäten

Suppe/Vorspeise

Kürbiskernsuppe mit Kernöl	11
Hirschschinken geräuchert, mit Kürbiskernen und Nüsslisalat	26

Hauptgerichte

Rehgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerbirne	klein 38 normal 48
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen und Kräutern hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerbirne	klein 42 normal 50

Vegetarischer Wildteller

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerbirne	28
---	----

Dessert

Coupe Vermicelles Vermicelles, Meringues und Rahm	klein 10 normal 12
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	klein 12 normal 14



Fleischherkunft: Rehgeschnetzeltes/ Rehschnitzel/Hirschschinken CH/ EU

Portion / g CHF

Suppen

Tomatencremesuppe 12

Bündner Gerstensuppe
Vorspeise 12
Einzelbestellung 16

Rindsbouillon
natur / mit Flädli
Vorspeise 8/10
Einzelbestellung 10/12

Kalte Speisen

Grüner Blattsalat
mit italienischem oder französischem Dressing 10

Gemischter Salatteller
Vorspeise 13
Einzelbestellung 19

Gemischter Blattsalat
mit geräuchertem Forellenfilet ca. 90 g 24

Fitnesssteller
mit Schweineschnitzel (CH) nature oder paniert 160 g 34

Wurstkäse-Salat
Wurst- oder Wurstkäse- oder Käsesalat mit Blattsalaten garniert
Einfach 18
Garniert 22

Körnliggteller
mit Bündnerfleisch, Rohschinken (CH), Salsiz und Käse 150 g 36

Faustbrote

- mit Käse oder gekochtem Schinken (CH) oder Salsiz 80 g 12

- mit Rohschinken (CH) 80 g 16

- mit Bündnerfleisch 80 g 18

Körnliegg-Spezialitäten ab 2 Personen



Käsefondue Steinbock mit Weisswein und Kirsch (rezent) mit Bündner-Bergkäse und Kaltbach Gruyère, Essiggemüse, Brot und Kartoffeln	pro Person	36
Käsefondue mit Bier und Whisky (würzig) mit Appenzeller surchoix und Kaltbach Gruyère, Essiggemüse, Brot und Kartoffeln	pro Person	36
Käse-Raclette mit Schweizer Halbhartkäse, Essiggemüse und Raclettekartoffeln	pro Person	42

Herkunft Portion / g CHF

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel / Schweineschnitzel natur oder paniert, mit Pommes frites und Marktgemüse	CH	klein, 80 g normal, 160 g	36/26 44/34
Schweinscordonbleu / Kalbscordonbleu mit Pommes frites und Marktgemüse	CH	160 g	38/48
Höfner Rinderfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse	CH	150 g	54
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	CH	140 g	48
Frische Brüggli-Forelle vom Sattel „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Blattspinat		ca. 250 g	48
Äpler Macaroni mit Gruyère, gebratenen Röst-Zwiebeln und Apfelmus			28
Vreni Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei			28
Hausgemachte Käsewähe (ohne Zwiebeln) mit bunten Blattsalaten und italienischem oder französischem Dressing			28
Kinderschnitzel natur oder paniert, Pommes frites	CH		19
Portion Pommes frites als Einzelbestellung			12

Portion CHF

Desserts und Süssigkeiten

Meringues

- mit Schlagrahm

12

- mit Glace und Schlagrahm

14

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm

klein

12

normal

16

Frische Erdbeeren

Natur oder mit Rahm

klein

12

normal

16

Coupe Danemark

12/16

Schokoladenmousse

mit Fruchtsauce

16

Eiskaffee

12/16

Zitronensorbet mit Vodka

12

Caramelköppli

mit Rahm

12

Kuchen (nach Tagesangebot)

Wähe

7

Gedeckter Apfelkuchen

8

Hausgemachter Nussgipfel

5

Glace

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer und Zitrone mit Schlagrahm

pro Kugel

4

+2

Kinderdesserts

Schatztruhe, Globi oder Thesi

6

Alkoholhaltige Getränke

		Vol. %	cl	CHF
Apéritifweine	Sherry Tio Pepe	15,0	4	10
	Niepoort Portwein Ruby	20,0	5	10
Vermouth	Martini weiss und rot	15,0	4	10
Bitter	Cynar, Campari	16,5/23,0	4	10
	Cynar, Campari mit Orange	16,5/23,0	4	10
	Appenzeller	29,0	4	10
	Ur Rosoli (Einsiedler Spezialität)	20,0	4	10
Bier	Einsiedler Weizenbier	5,0	50	8
	Einsiedler Lager hell	5,2	58	7
	Einsiedler Spezial hell	5,2	30	6
	Einsiedler Maisgold	5,2	30	6
	Einsiedler Dinkel	5,2	35	6
	Alkoholfreies Feldschlösschen	0,0	58	7
Grappa	Nardini, Brunello	50/43	2	12
Cognac	Rémy Martin, Hennessy	40	2	16
Whisky	Ballantine's, J. W. Red Label	40	4	14
Spirituosen	Kirsch, Williams	40/43	2	9
	Chrüter, Zwetschgen, Pflümüli	40	2	8
	Vieille Prune	41	2	8
	Vodka, Gin	40/40	4	14
	Baileys, Amaretto	17/28	4	12

Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso, Schale, Cappuccino	6
Doppelter Espresso	9
Kafi Fertig, Kafi Luz mit Chrüter, Pflümüli oder Kirsch	7
Coretto Grappa	7
Ovomaltine, Schokolade	7
Schokolade Mélange	9
Chörnlisegg Kafi, Tee Rum	9
Orangenpunch	6
Schwarz- Pfefferminz- Verveine- Kamillen- Lindenblüten- und Redberries Tee	6

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Valser mit Kohlensäure	33	6
	Valser mit/ohne Kohlensäure	50	8
	Valser mit/ohne Kohlensäure	100	13
	Quellwasser in der Karaffe (als Begleitgetränk gratis)	50	8
Süsswasser	Rivella rot, blau	33	6
	Coca Cola, Fanta, Sprite	33	6
	Coca Cola, Rivella rot	100	13
	Möhl- Saft klar, Eistee Pet, Apfelschorle	50	7
Frucht- und Gemüsesäfte	Granini Orangensaft, Tomatensaft	20	6

Weissweine

				75 cl
				CHF
Schweiz	Wallis	Cuvée Mme Rosmarie Blanc AOC, Adrian Mathier		70
	Waadt	Aigle les Murailles AOC Chablais, Henri Badoux	70cl	70
			35cl	35
	Zürichsee	Rosenberger Sauvignon blanc AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach		60
		Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümmin, Freienbach		60

Roséweine

Italien	Gardasee	Rosa dei Frati, Riviera del Garda Classico DOC		60
---------	----------	--	--	----

Rotweine

Schweiz	Wallis	Cuvée Mme Rosmarie rouge AOC, Adrian Mathier		70
			37.5cl	35
	Zürichsee	Trio Classico, Pinot/Cabernet/Diolinoir, Barrique, Gebr. Kümmin, Freienbach		70
		Rosenberger Pinot Noir, Barrique, Feldbach AOC Gebr. Kümmin, Freienbach		70
Italien	Toskana	Chianti Classico DOCG Riserva, Marchese Antinori		85
		Brunello di Montalcino DOCG, Castel Giocondo		100
			37.5cl	50
			150cl	220
		Il Pino IGT, Tenuta di Biserno		100
	Veneto	Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOC, MASI Agricola		100
		Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOC, MASI	37.5cl	50
			150cl	220
Spanien	Rioja	Roda DOCa Reserva		90
	Ribera del Duero	Emilio Moro, Tempranillo, Bodegas Emilio Moro		75
		Hacienda Monasterio DO		90
			150cl	195
		Aalto Tinto Cosecha, Bodega Aalto		105
			150cl	215
		Alion DO, Bodega Alien 100% Tinto Fino (Tempranillo)		140
			150cl	290
USA	California	Hess Select C.S.		70

Weine im Offenausschank

Weissweine			cl	CHF
Schweiz	Waadt	Féchy AOC La Côte	25	18
			50	36
	Zürichsee	Leutschner Riesling x Sylvaner AOC, Gebr. Kümin, Freienbach	25	18
			50	36
		Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümin, Freienbach	10	9
		Gespritzter Weisswein	20	9
		Aperol Spritz	10	18
Roséwein				
Schweiz	Walensee	Quintener Rosé	50	36
Rotweine				
Schweiz	Zürichsee	Leutschner Clevner AOC, Gebr. Kümin, Freienbach	25	18
			50	36
	Wallis	Dôle	25	18
			50	36
USA	California	Hess Select Cabernet Sauvignon	10	10
Spanien	Ribera del Duero	Emilio Moro, Tempranillo	10	11
Schaumweine				
Frankreich	Champagner	Charles Heidsieck Brut Réserve	75	150
			37.5	80
Italien	Lombardei	Cuvée Royale, Marchese Antinori, Franciacorta DOCG -klassische Flaschengärung-	75	98
			10	18