

Unsere Apéritifempfehlungen...

		Vol. %	cl	CHF
Weine	Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümmin		10	9
	Leutschner Riesling x Sylvaner AOC, Gebr. Kümmin		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: Heisser Stein



Geniessen Sie eine wunderbare Auswahl an Fleisch- und Fischspezialitäten direkt vom heissen Stein.

Dazu servieren wir Ihnen Sauce Béarnaise, Pommes frites und Grillgemüse.

	Herkunft	Portion / g	CHF
Höfner Rinderfilet	CH	140 g	54
Kalbsrückensteak	CH	140 g	54
Thunfischsteak , schonend geangelt	Asien	140 g	54

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

Körnligesteller
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

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.
Please ask our staff about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

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, 70 g normal, 140 g	36/26 48/34
Schweinscordonbleu / Kalbscordonbleu mit Pommes frites und Marktgemüse	CH	140 g	38/48
Höfner Rinderfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Marktgemüse	CH	140 g	54
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	CH	70 g 140 g	36 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 Vermicelles

Vermicelles, Meringues und Rahm

klein

12

normal

16

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und 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

Soft-Ice im Becher Vanille-Erdbeer oder Vanille-Schokolade

6

Schatztruhe Vanille-Schokolade

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
	Zürichsee	Leutschner 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	
	Veneto	Il Pino IGT, Tenuta di Biserno		100	
		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 Alion 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. Kümmin, Freienbach	25	18
			50	36
		Chardonnay, Wangner AOC, Gebr. Kümmin, 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. Kümmin, 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