

Willkommen im Restaurant & Hotel

FONDUE BEIZLI

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Unsere Küche bietet Ihnen eine erlesene Auswahl an gutbürgerlichen Köstlichkeiten, die mit viel Liebe und Sorgfalt täglich zubereitet werden.

Wir legen grossen Wert auf frische, regionale und saisonale Zutaten, um Ihnen ein unvergessliches Esserlebnis zu bieten.

Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Spezialitäten und klassischen Gerichten verwöhnen und geniessen Sie dazu eine Auswahl an erlesenen Weinen und erfrischenden Getränken.

Unser Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Öffnungszeiten warme Küche:

Montag bis Freitag 11.30-14.00 / 17.30-22.00

Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche.

Herzlichst, Ihr Fondue Beizli Team

FONDUE BEIZLI

Suppen

Frische Tomaten Cremesuppe mit Basilikum und Gin	CHF	11.00
Bouillon mit Ei	CHF	9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	CHF	12.00
Schoppa da giuotta Hausgemachte Bündner Gerstensuppe serviert im Suppentopf mit Hausbrot	CHF	17.00

Frisch vom Markt

Blattsalat	CHF	9.50
Gemischter Salat	CHF	11.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	klein CHF gross CHF	14.50 19.50
Nüsslisalat mit Bündnerfleisch und gehacktem Ei	klein CHF gross CHF	16.50 21.50

FONDUE BEIZLI

Französisch-, Italienisch-, Balsamico-Dressing stehen zur Auswahl

Kalte Köstlichkeiten

Beef Tatar, als Vorspeise
serviert mit Toastbrot und Butter

CHF 22.00

Beef Tatar, als Hauptspeise
serviert mit Toastbrot und Butter

CHF 29.00

Bündnerfleisch, als Vorspeise
serviert mit Hausbrot und Butter

CHF 22.00

Bündnerfleisch, Portion
Serviert mit Hausbrot und Butter

CHF 29.50



Franziskanerteller mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, Speck, Fleischkäse,
Bergkäse serviert mit Hausbrot und Butter

CHF 29.00

FONDUE BEIZLI

„Per Cumanzer“ aus der Bündner Egga

Quarkpizokels mit Spinat,	klein	CHF	22.50
Speckstreifen und Bergkäse	gross	CHF	27.50
Capuns Sursilvans	klein 3 Stück	CHF	22.50
an Rieslingschaumsauce	gross 5 Stück	CHF	27.50
mit Käse überbacken			
Capuns Sursilvans, <i>vegetarisch</i>	klein 3 Stück	CHF	22.50
an Rieslingschaumsauce	gross 5 Stück	CHF	27.50
Nach alter Tradition	klein (4 Stück)	CHF	22.50
hausgemachte Kartoffelteigtaschen	gross (7 Stück)	CHF	27.50
gefüllt mit Wirsing, nappiert mit Käse und Walnussbutter			
Trinser Raviuls	klein (5 Stück)	CHF	22.50
gefüllt mit Dörrbirnen	gross (8 Stück)	CHF	27.50
an zerlassener Butter mit Parmesankäse			

Diese Gerichte werden täglich und mit viel Liebe frisch produziert,
es werden vorwiegend einheimische Produkte verwendet.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.1% MWST

FONDUE BEIZLI

Fleischgerichte

Paniertes Riesenschweinsschnitzel CHF 29.50

«Elefantenohr» serviert mit Pommes Frites
und Gemüse

„Falschi Schnägga“

Diese Hausspezialität wird im Schnäggapfännli serviert. Mit hausgemachter „Café de Paris“, überbacken, dazu gibt es Pommes Frites

6 Stück CHF 25.00

12 Stück CHF 38.00

Schweinsrahmschnitzel CHF 29.50

serviert mit Butternudeln und Gemüse

Schweins Cordon bleu mit Schinken, CHF 34.50

Greyerzer- und Bergkäse,
dazu Butternudeln und Gemüse

Original Wienerschnitzel CHF 42.00

in schäumender Butter goldgelb gebraten
mit Pommes Frites und Gemüse

FONDUE BEIZLI

Fleischdeklaration: Schweinefleisch CH// Kalbfleisch CH// Rindsfilet; AUS// Poulet CH// Fisch ASIEN// Brot und Gebäck CH

Kalbs Cordon bleu mit Zigeunerschinken, CHF 44.50
Greyerzer- und Bergkäse,
dazu Pommes Frites und Gemüse

Rindsfilet mit Kräuterbutter, CHF 47.50
Pommes Frites und Gemüse

„Prättigauer Fleischknödel“

Frische hausgemachte Rindfleischknödel, serviert mit
Butternudeln und Karotten

Kleine Portion 3 Stück CHF 22.50

Grosse Portion 5 Stück CHF 29.50

Fischgerichte

Saibling Filet mit Mandeln, in Butter CHF 39.50
knusprig gebraten, dazu Trockenreis und Blattspinat

Personen die an Allergien leiden, oder sonstige Lebensmittel Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, die Ihnen gerne weiterhelfen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.1% MWST

FONDUE BEIZLI

Fondue Spezialitäten

Die grosse Spezialität unseres Hauses sind die Käsefondues.

Unsere Käsesorten stammen aus ausgesuchten Molkereien der Schweiz. Die Fonduemischung besteht aus sechs unterschiedlich gereiften Käsen und bleibt unser Geheimrezept.

		200g	250g
Fondue Moitié-Moitié	CHF	29.50	33.00
<i>Zubereitet mit Yvorne Weisswein</i>			
Fondue au Vacherin	CHF	29.50	33.00
<i>Zubereitet mit Vacherin Käse, ohne Weisswein</i>			
Fondue de la Gruyère	CHF	30.50	34.00
<i>Zubereitet mit Gruyère Käse & Yvorne Weisswein</i>			
Fondue Bierkönig	CHF	29.50	33.00
<i>Zubereitet mit Moitie Moitie, dunkles Bier und Orangenlikör</i>			
Gletscherfondue	CHF	30.50	34.00
<i>Zubereitet mit Motié-Motié Käse, Alpkäse, Knoblauch & Kirsch</i>			
Fondue mit Steinpilzen	CHF	32.00	35.00
<i>Zubereitet mit Yvorne Weisswein, Steinpilzen & Williams</i>			
Cornichons und Zwiebeln	CHF		7.50
<i>Die Fondues werden mit Brot und Kartoffeln serviert</i>			

FONDUE BEIZLI

Käse Spezialitäten

Willkommen im Reich des guten Geschmacks.

Unser exquisiter Käse, bekannt für seine samtige Textur und die zarten, erbsengroßen Löcher, bietet ein unvergleichliches Genusserebnis für Ihren Gaumen. Erleben Sie einen der besten Schmelzkäse, der Ihre Sinne verzaubern wird.

Raclette mit Kartoffeln, Gurken (2 Abstriche) CHF 24.50
& Silberzwiebeln

Halbe Portion Raclette mit Kartoffeln, (1 Abstrich) CHF 23.50
Gurken, Silberzwiebeln dazu
Salat oder Bündnerfleisch

Raclette à Diskretion, CHF 39.80
*Sie können diese nach Belieben mit
Speck, Gurken, Silberzwiebeln und
Kartoffeln kombinieren und erhalten
zusätzlich Cherrytomaten und Trauben*

Käseschnitte mit Schinken, CHF 20.00
Schmelzkäse & Spiegelei

Käseschnitte mit Ananas und CHF 20.00
Schmelzkäse

FONDUE BEIZLI

Für unsere kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF	14.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	CHF	14.50
Rahmschnitzel mit Butternudeln	CHF	14.50
Tomatenspaghetti	CHF	14.50

Desserts

Apfelstrudel mit Vanille Eis ODER lauwarmer Vanillesauce	CHF	12.50
Apfelküechli (3 Stück) mit Vanillesauce und Vanilleeis	CHF	14.50
Hausgemachtes Tiramisu Portion	CHF	12.50
Hausgemachtes Tiramisu kleine Portion	CHF	9.50
Käseteller mit Bündner Birnbrot, Butter, Baumnüssen und Trauben	CHF	16.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mango Sorbet	CHF	12.50

***Für Eis und Coups bitte die separate Glacekarte verlangen!
Unser Eis beziehen wir von der Stiftung PLANKIS!***