



## **BÜNDNER SPEZIALITÄTEN kalt**

### **FLÜELA PLATTE**

Bündnerfleisch, Landrauchschinken,  
Coppa und Bergkäse

FLÜELA TELLER, gemischt 70 g

Bündnerfleisch, Rauchschinken, Coppa

BÜNDNERFLEISCH TELLER 70 g

SÄUMERMAREND, Salsiz, Speck, Bergkäse

SPECK auf dem Holzteller 100 g

PRÄTTIGAUER HIRSCHSALSIZ

## **BÜNDNER SPEZIALITÄT warm**

CAPUNS an Speck-Rahmsauce

SUPPEN Bündner Gerstensuppe hausgemacht

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli

Gulaschsuppe hausgemacht

Bouillon nature

Bouillon mit Ei

Tagessuppe

SALATE Grüner Blattsalat, klein

Gemischter Salat

Salatteller mit Ei

FLÜELASALAT grosser Blattsalat  
mit Landrauchschinken gebacken,  
Davoserfrischkäse

Wurst-Käsesalat, garniert 19.80

Wurstsalat, garniert 18.80

Wurst-Käsesalat, einfach 16.80

Wurstsalat, einfach 14.80

KÄSE Bündner Bergkäse 100 g 17.00

**WARME SPEISEN** (warme Küche ab 11 Uhr)

FITNESS TELLER mit frischen Salaten garniert

Pouletbrust

Pouletbrust „Hüttensteak“ mit Speck

Holzfallersteak vom Grill mit Café de Paris

Rumsteak

SCHWEINSSCHNITZEL, paniert  
mit Pommes frites und Salat

FLEISCHKÄSE, gebraten  
Spiegelei, Pommes frites

RUMSTEAK vom Grill  
mit Kräuterbutter, Pommes frites  
und Gemüse

SPAGHETTI Tomatensauce  
Bolognesesauce

KÄSESCHNITTEN, waadtländerart  
mit Schinken und Spiegelei

**FÜR UNSERE VEGETARIER**

KÄSESCHNITTE mit Spiegelei  
KÄSESPÄTZLI mit Spiegelei

**AUS DER WURSTKÜCHE** (warme Küche ab 11 Uhr)

KALBSBRATWURST mit Zwiebelsauce

mit Teigwaren

mit Pommes frites

mit Rösti

PRÄTTIGAUER HIRSCHWURST

mit Teigwaren

mit Pommes frites

mit Rösti

WIENERLI

mit Brot

mit Pommes frites

PORTION POMMES FRITES mit Ketchup

RÖSTI

nature

mit 1 Spiegelei

Flüela mit Speck, Käse, Spiegelei

**HEISSER STEIN** Heiss und geliebt

Für vili Gescht husand miar in ara **Schtäiwüaschi**.  
Und grad drum serviarand miar ünscha Gescht  
as guats **Marend** uf ama **haissa Schtäi**.

Rumsteak 200 g

Holzfüllersteak 200 g

Pouletbrust

dazu servieren wir folgende Beilagen:

Salat, Kräuterbutter, 1 Sauce , Gratinkartoffeln

WISSENSWERTES FÜR UNSERE GESCHÄTZTEN GÄSTE

Wir verwenden Schweizer Fleisch und wenn  
möglich Fleisch aus Graubünden

Unsere Eier sind restlos aus  
Schweizer Bodenhaltung (Felsberg)

Unser Wildfleisch stammt aus  
eigenem Jagdrevier in Österreich  
und der Bündnerjagd

Unsere Gerichte werden für Sie täglich  
frisch zubereitet, was eine gewisse Wartezeit  
bedingt. Wir danken für Ihr Verständnis