

## Salate Salads

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	8
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>Tomatosalad with onions</i>	8

## Suppen Soups

Tagessuppe <i>Daily soup</i>	6
Kraftbrühe mit Einlage – Flädli / Ei / Julienne / Sherry <i>Clear broth with additions – pancake strips / egg / julienne / sherry</i>	6
Steinpilzrahmsuppe <i>Porcini soup</i>	10
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin und Rahm überbacken <i>Homemade tomato gin soup gratinated with whipped cream</i>	9

## Vorspeisen

### Starters

Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit Kräutersalat dazu süß - saure Chilisauce <i>Homemade springroll with herbsalad</i> <i>Sweetsour chillisauce</i>	12
Crevettencocktail «Wolfensberg» <i>Shrimp cocktail «Wolfensberg»</i>	13
Sechs panierte Riesencrevetten mit kleinem Salatbouquet dazu süß - saure Chilisauce <i>Six crispy battered prawns with a small salad</i> <i>Sweetsour chillisauce</i>	14
Bresaolacarpaccio – Cherrytomaten, Parmesan und Rucola mariniert mit Olivenöl und Balsamico <i>Bresaolacarpaccio – cherry tomatos, parmesan and rocket salad</i> <i>Marinated with olivoil and balsamic vinegar</i>	18

## Die Hausspezialitäten

### The housespecialities

Geschnitzelte Kalbsleber an Cognac - Kräutersauce  
mit Rösti und Apfelschnitzli 34

*Veal liver strips with cognac herbsauce*

*Potatorösti and apple slices*

Geschnitzeltes Kalbfleisch «Hausart» 38

an leichter Curry - Rahmsauce mit Rösti und Gemüse

*Sliced veal «homestyle» in a light currycream sauce*

*Potatorösti and vegetables*

Rindsfiletgulasch «Stroganoff» mit Reis und Gemüse 40

*Beef fillet goulash «stroganoff» with rice and vegetables*

ab 2 Personen

*for 2 persons*

Rindsfilet «Châteaubriand» 400 gr. 58

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkräpfen und Gemüse pro Person

*«Chateaubriand» beef filet 400 gr with sauce bearnaise*

*Potato croquettes and vegetables per person*

## Hausgeräucherter Wolfensberger Lachs Homesmoked Wolfensberg salmon

Vorspeisenportion Rauchlachs mit Meerrettich und Toast <i>Small portion of smoked salmon with horseradish and toast</i>	17
Hauptgangportion Rauchlachs mit Meerrettich und Toast <i>Main course portion of smoked salmon with horseradish and toast</i>	27
Rauchlachs - Rösli auf Salatblättern mit Oliven, Trockentomaten und Rucola, Zitronenolivenöl <i>Smoked salmon roses on salad leaves</i> <i>Olives, dried tomatos and rocket salad, lemon oliveoil</i>	29
«Wolfensberger Sonne» Rösti mit Rauchlachstreifen <i>«Wolfensberg sun» potatorösti with smoked salmon strips</i>	27
Tagliatelle an einer Zitronensauce mit Rauchlachsstreifen <i>Tagliatelle in lemon sauce and smoked salmon strips</i>	27

## Fleischgerichte

### Meat dishes

Rindsfiletmedaillon 180 gr. an kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse <i>Beef fillet medaillon 180 gr with a reduced redwinesauce with crispy onionrings, potato gratin and vegetables</i>	49
«Wolfensberger» Schweins Cordon bleu 210 gr. mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt dazu Pommes Frites und Gemüse <i>«Wolfensberg» pork cordon bleu 210 gr with french fries and vegetables</i>	32
Rosa Lammrückenfilets mit Kräuterkruste mit braunem Jus, Risotto und Gemüse <i>Lamb loin filet with a herb crust, brown jus with risotto and vegetables</i>	39
Seniorenteller – 2 feine Kalbsschnitzel 150 gr. natur gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkrapfen und Gemüse <i>2 pan seared esclopes of veal 150 gr, brown jus with potatocroquettes and vegetables</i>	35

## Vegetarische und vegane Gerichte Vegetarian and vegan dishes

Pikantes «Thai» – Nudelgericht mit Gemüse (v+) Hausgemachte rote Thai Curry Sauce <i>Slightly spicy «Thai» noodledish with vegetables</i> <i>Homemade red thai curry sauce</i>	22
Hausgemachte Gemüselasagne (v) <i>Homemade vegetable lasagne</i>	22
Gemüseteller mit Kartoffelkrapfen (v) <i>Vegetableplate wit potatocroquettes</i>	24
Steinpilzrisotto mit Salbei und Mascarpone (v) <i>Porcinirisotto with sage and mascarpone</i>	26
Tessiner Rösti mit Tomaten, Basilikum (v) und Appenzeller Käse überbacken <i>Tessin potatorösti with tomato, basil</i> <i>Gratinated with Appenzell cheese</i>	22
Sennen Rösti mit Zwiebeln, Spiegelei (v) und Appenzeller Käse überbacken <i>Senn potatorösti with onions, fried egg</i> <i>Gratinated with Appenzell cheese</i>	22
Hausgemachte Bündner Quark – Capuns (v) mit Eierschwämmli <i>Homemade curd capuns from the grisons</i> <i>with chanterelles</i>	24

v vegetarisch / *vegetarian*  
v+ vegan

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt  
*All prices in CHF including VAT*