

A La Carte Karte

KALTE UND WARMES VORSPEISEN

<i>Grüner Salat Teller mit French oder hausgemachtem Dressing</i>		8.50
<i>Gemischter Salat Teller mit French oder hausgemachtem Dressing</i>		11.50
<i>Weinbergsschnecken im eigenem Haus mit Bourgondischem Knoblauchbutter</i>	6 Stk.	18.50
	12 Stk.	25.50
<i>Carpaccio von mariniertem Straussenfilet mit 8 verschiedenen Beilagen</i>		21.50
<i>Riesencrevetten auf gemischtem Salat serviert mit Knoblauch- Chillisaucce</i>		22.50
<i>Duo von geräuchertem Heilbutt- und Lachsfilet mit Meerrettichschaum</i>		23.50

Suppen

<i>Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum und Rahmhäube</i>	10.50
<i>Cappuccino von Ochschwanzsuppe mit leicht geschlagenem Rahm</i>	15.50
<i>Leicht gebundene Hummer-Suppe mit Dillöl und Calvados</i>	17.50

Käsefondue

<i>Klassisches Käsefondue p.P</i>	24.50
-----------------------------------	-------

Ab 2 Personen

<i>Graubündner Käsefondue mit Speck, Zwiebeln, Getrockneten Tomaten, und Basilikum</i>	<i>p.P</i>	28.50
<i>Hochwanger Spezial Käsefondue mit 8 verschiedenen Beilagen und einem Gläschen Kirschwasser</i>		<i>p.P</i> 33.50

Cordon Bleu Variationen

vom Schwein

<i>Cordon Bleu mit Schinken und Käse</i>	<i>26.00</i>
<i>Cordon Bleu mit Speck, Zwiebeln und Käse</i>	<i>27.50</i>
<i>Cordon Bleu mit Salami, Basilikum und Gorgonzola Käse</i>	<i>28.50</i>

Vom Kalb

<i>Cordon Bleu mit Ziegekäse und Rohschinken</i>	<i>35.50</i>
<i>Cordon Bleu mit Schinken, Käse, Knoblauch und Spinat</i>	<i>36.50</i>
<i>Cordon Bleu mit Bündnerfleisch, Schanfigger Bergkäse und Salbei</i>	<i>38.00</i>

Hauptgerichte Fleisch

<i>Trutenbrustfilet mit Mangosauce</i>	<i>21.50</i>
<i>Schweinssteak mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons</i>	<i>24.50</i>
<i>Straussenfilet mit Honig-Thymiansauce</i>	<i>26.00</i>
<i>Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter</i>	<i>28.50</i>
<i>Lammgeschnetzeltes an roter Portsauce</i>	<i>30.50</i>
<i>Pagiger Stübli Fleischspiess (± 350 gr.) serviert mit Stroganoffsauce</i>	<i>36.50</i>

Hauptgerichte Fisch

<i>Seiblingfilet mit Ahorn-Safransauce</i>	<i>26.50</i>
<i>Seeteufelmedaillons mit Sternanissauce</i>	<i>34.50</i>

Haben Sie Vegetarische oder Diät Wünschen bitte fragen Sie uns

*Alle Gerichte werden mit Gemüse und Pommes Frites, Bratkartoffeln
oder Nudeln serviert.*

Nachspeisen

<i>Im Ahorn Sirup eingelegte Ingwer mit Rahm</i>	<i>19.50</i>
<i>Warme Waldbeeren mit Vanille Glace und Rahm</i>	<i>15.50</i>
<i>Parfait vom Honig, Nüssen und Frangelico Likör</i>	<i>16.00</i>
<i>Pagiger Stübli Überraschungs- Dessert einer Creation von Lekkerbischen Min. 2 Person</i>	<i>p.P 17.50</i>
<i>Käse-Teller mit einer schönen Variation von verschiedenen Schweizer und ausländischen Käsen serviert mit Trauben, Nüssen und Brot</i>	<i>19.50</i>

Herkunftsdeklaration

Fleisch : Schweiz und Argentinien

*Geflügelte : Schweiz und Frankreich
Fisch : Schweiz, Europa und Azien*

*Herzlich Willkommen im
Hotel & Restaurant Pagiger Stübli*

*Mit unserer saisonale Küche und Service möchten wir
Ihnen sehr gerne verwöhnen.*

*Haben Sie vegetarische oder Diät Wünschen
zögern Sie nicht und fragen Sie uns nach den Möglichkeiten.*

*Für die edlen Tröpfe beachten Sie unsere Weinkarte
mit einer Auswahl aus nationalen und
internationalen Weinen.*

*Planen Sie ein Familienfest oder einen Geburtstagfeier?
Suchen Sie für Ihren Verein eine geeignete Unterkunft?
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten*

☞ Arve Säli

☞ Schöne Hotelzimmer

☞ gepflegtes Massenzimmer

*Für grössere Gruppen haben wir
Special Arrangements*

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend

Familie Severien