

Herzlich Willkommen im Bistro der Kaufmannfrauen

Wir freuen uns, Sie täglich von
8.00 – 17.00 Uhr
(Küche bis 16.30 Uhr)
verwöhnen zu dürfen.

Wir legen grossen Wert darauf, dass all unsere
Gerichte täglich frisch mit Produkten aus der
Region zubereitet werden.

So sind unser Suppen, Saucen, Teigwaren und
Desserts alle hausgemacht.

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere
Mitarbeiter auf Anfrage gerne.*

Unsere Preise verstehen sich alle in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch	Metzgerei Mark Lunden, Schweiz
Geflügel	Freilandhaltung vom Hof Fabian Widrig Bad Ragaz, Schweiz
Eier	Rustis Eier Felsberg, Schweiz
Milch	Plankis Chur, Schweiz
Gemüse	Ecco-Jäger Bad Ragaz, Schweiz
Kaffee	Don George Untervaz, Schweiz
Glace	aus unserer hauseigenen Manufaktur

bistrotro
kaufmann
frauen

Frühstück 8.00 - 11.00 Uhr

*Das Frühstück für Eilige und Linienbewusste können Langschläfer
bis 16.00 Uhr geniessen!*

Für Eilige: 11.00

2 Gebäck nach Wahl, 2 hausgemachte Konfitüren,
2 Stück Butter, 1 Getränk

Für Linienbewusste: 15.50

kleines Birchermüesli, 1 Gebäck nach Wahl,
1 hausgemachte Konfitüre, Butter, 1 Getränk

Für Entspannte: 16.00

Eierspeise nach Wahl, 2 Gebäcke nach Wahl, 1 Butter,
1 hausgemachte Konfitüre, 1 Getränk

Für Geniesser: 24.50

4 Gebäcke nach Wahl, 2 Butter, 1 hausgemachte Konfitüre,
Wurst- und Käseaufschnitt, 1 Eierspeise nach Wahl, 1 Getränk

Eierspeisen mit einer Scheibe Brot serviert

1 gekochtes Ei (3 – 12min) 3.00

1 Spiegelei 3.50

Portion Rührei 8.00

Omelette natur 8.00

Tomate/Peperoni/Zwiebeln/Champignons/Käse je 1.00

gebratener Speck (4 Scheiben) 4.00

gebratener Schinken (3 Scheiben) 4.00

Supplements:

Gipfeli 1.60 Butter 1.00

Scheibe Brot 0.60 Konfitüre/Honig/Nutella 1.50

Brötli 1.20 Wurst/Käseaufschnitt 7.50

Birchermüesli (mit oder ohne Rahm) 10.00

nach traditionellem Rezept klein 7.00

bistrotro
kaufmann
frauen

Aus unserem Suppentopf

11.30 – 16.30 Uhr

Bündner Gertensuppe	klein	12.00
	gross	16.00
Gulaschsuppe mit Sauerrahm	klein	14.00
	gross	18.00

Frisch und knackig

11.30 – 16.30 Uhr

Blattsalat	12.50
Haussalat	14.50
Haussalat mit gebratenem Speck und Champignons	21.00
Haussalat mit gebratenen Pouletstreifen	24.00
Wurst-Käsesalat garniert <i>Cervelat, Gruyèrekäse, Haussalat</i>	21.00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Salate auch als kleine Portion mit einer Vergünstigung von 3.00 CHF.

Alle Toastgerichte können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

** Auch vegetarisch möglich.*

Hauptspeisen 11.30 – 16.30 Uhr

<u>Knoblibrot:</u>	9.50
<u>Bruschetta:</u> (6 Stück)	18.00
mit Tomaten/Zwiebeln, Rohschinken/Honig und Oliventapenade wählen Sie: einerlei, zweierlei oder dreierlei	

<u>Schinken-Käse-Toast:*</u>	8.50
mit Haussalat	14.50

<u>Bistro-Toast:*</u>	klein	15.00
	gross	20.00
Toastbrot, Tomate, Speck, Zwiebeln, Champignons, Gruyèrekäse mit Haussalat		
	plus	6.00

<u>Toast-Hawai:*</u>	klein	14.00
	gross	18.00
Toastbrot, Schinken, Ananas, mit Gruyèrekäse überbacken mit Haussalat		
	plus	6.00

<u>Flammkuchen:*</u> (Dauer mind. 15min)		
Classic	Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	19.50
Vegetarisch	Feta, Rote Zwiebeln und Honig	23.00

<u>Bistro-Plättli:</u>	32.00
Trockenfleischspezialitäten von der Qualitäts-Metzgerei Mark in Lunden	
Mostbröckli, Rohschinken, Kräuterspeck, Salsiz, Rahmkäse cremig/würzig, mit Birnbrot, Butter und Brot serviert	

Alles auch als Einzelportion erhältlich:

Mostbröckli	18.00	Rohschinken	17.00
Kräuterspeck	16.00	Salsiz	15.00

alles mit Butter und Brot serviert

Rahmkäse	14.50
mit Birnbrot, Butter und Brot serviert	

<u>Club-Sandwich:</u> Toastbrot, gebratenes Pouletbrüstli, Speck und Ei, mit Haussalat serviert Für zwei Personen	27.00 36.00
<u>Veggie-Sandwich:</u> Vollkorntoastbrot, Rübli, Sellerie, Lauch, Erbsenmus, Mayonnaise, Ei und Knusperscheibe mit Haussalat serviert Für zwei Personen	27.00 36.00
<u>Wrap:</u> mit «Vegan Poulet  » oder Poulet Weizentortilla, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Mais, Rübli, Peperoni und Guacamole mit Haussalat serviert	27.00
<u>Pizzokels:</u> mit Gemüse, Speck, Zwiebeln, Greyèrekäse und Rahm ...ohne Gemüse ...nur mit Butter ...kleine Portion ...Kinderportion (Kinder bis 12 Jahre)	25.00 19.00 16.00 -3.00 -8.00
<u>Portion Raclette:</u> mit Gschwelti (Kartoffeln), Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln	18.00
<u>Hausgemachte Capuns:</u> (Dauer mind. 15min) an einer Rahmsauce klein (ca. 3 bis 4 Stück) gross (ca. 5 bis 7 Stück)	19.50 25.00
<u>Beefsteak Tatar:</u> mild oder scharf, serviert mit Toastbrot und Butter klein 80 gr. gross 120 gr.	20.00 28.00

Dessert

<u>Hausgemachter Apfelstrudel:</u> mit Vanilleglacé oder Vanillesauce und Rahm	14.00
<u>Hausgemachte «Tourtière» Apfelküchlein:</u> mit Vanilleglacé oder Vanillesauce und Rahm	14.00
<u>Hausgemachtes Meringue</u> mit Rahm mit Vermicelle und Rahm mit 1 Kugel Glacé	7.00 12.00 12.00
<u>Vermicelle:</u> mit Rahm	8.00
<u>Coupe Nesselrode:</u> Meringue, Vermicelle, Glacé und Rahm	14.00

Zudem finden Sie eine Auswahl von hausgemachten Kuchen an unserem Buffet!

Hausgemachte Waffeln (ab 14.00 Uhr)

mit Puderzucker	9.50
mit Zimt und Zucker	11.00
mit Ahornsirup	11.50
mit Nutella	12.00
mit einer Kugel Glacé	13.00
mit Banane und Nutella	15.00

Glacé

*Aus unserer hauseigenen Manufaktur!
Fragen Sie nach unserer Glacé- und Coupekarte!*

Weinkarte

Alle Weine im Offenausschank.

Weisswein:

Schweiz:

Riesling Sylvaner, Obrecht, Jenins
1 dl 6.50 5 dl 32.00

Spanien:

Basa Blanco, Verdecho/Miura/Sauvignon Blanc, 2020
1 dl 6.80 7.5 dl 47.00

Rotwein:

Schweiz

Blauburgunder, von Salis, Jenins
1 dl 6.50 5 dl 32.00

Italien

Meno Buio, Carignano del Sulcis, Canitna Mesa, 2019
1 dl 7.80 5 dl 39.00

Prosecco:

Veneto, Paladin, Prosecco dry
1 dl 9.00 7.5 dl 62.00

Getränkekarte

Getränke im Offenausschank: 20cl 30cl 50cl 100cl

Flimserwasser 1.50 2.20 3.50 6.00

Holunderblütensirup 3.00 4.50 6.50 12.00

Mineralwasser Passugger 3.00 4.50 6.50 -

Süssgetränke 3.00 4.50 6.50 -

Coca-Cola, Eistee, Sprite, Rivella Rot, Apfelsaft, Apfelschorle

Mineralwasser:

Mineralwasser Passugger / Allegra 33cl 5.00

Mineralwasser Passugger / Allegra 77cl 9.00

Süssgetränke (Flasche) 33cl 5.00

Vivi Kola, Vivi Kola zero, Elmer Citro, Sinalco,
Rivella Rot & Blau, Apfelschorle

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 20cl 4.70

Frisch gepresster Orangensaft 20cl 6.00

Sanbittèr 10cl 4.50

Apfelwein: in der Bügelflasche

Möhl Classic oder ohne Alkohol 50cl 7.00

Ramseier milde Moscht mit Alkohol 50cl 7.00

Bier im Offenausschank: 20cl 30cl 50cl

Calanda Edelbräu 3.20 4.50 6.50

20 cl = Herrgöttli, 30cl = Stange, 50cl = Chübel