

Herzlich Willkommen im Bistro der Kaufmannfrauen

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

So sind unser Suppen, Saucen, Teigwaren, Glacé 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. 8.1% MwSt.

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

bistrotro
kaufmann
frauen
& gelateria

Frühstück Montag – Sonntag, 8.00 - 11.00 Uhr

Das kleine Frühstück, können Langschläfer bis 16.00 Uhr geniessen!

Birchermüesli 10.00
nach traditionellem Rezept klein 7.00
mit Rahm + 1.50

Kleines Frühstück 8.00
2 Gebäck nach Wahl, 2 hausgemachte Konfitüren,
2 Stück Butter

Kleine Etagere 18.50
Eierspeise nach Wahl, 3 Gebäck nach Wahl, 2 Butter,
2 hausgemachte Konfitüre, frisch Früchte

Grosse Etagere 28.00
4 Gebäcke nach Wahl, 2 Butter, 2 hausgemachte Konfitüre,
Wurst- und Käseaufschnitt, 1 Eierspeise nach Wahl, frische Früchte

Bistro Zmorge mit einer Scheibe Brot serviert 13.00
Griechischer Joghurt natur, frische Früchte,
Honig und Knuspermüsli

Eierspeisen mit einer Scheibe Brot serviert
1 gekochtes Ei (3 – 12min) 3.00
1 Spiegelei 3.50
Portion Rührei 8.20
Omelette natur 8.20

Tomate/Peperoni/Zwiebeln/Champignons/Käse je 1.20
gebratener Speck (4 Scheiben) 4.20
gebratener Schinken (3 Scheiben) 4.20

Supplements:

Gipfeli	1.70	Butter	1.20
Scheibe Brot	0.70	Konfitüre/Honig/Nutella	1.60
Brötli	1.30	Wurst/Käseaufschnitt	8.00
Frische Früchte	6.50		

bistrotro
kaufmann
frauen
& gelateria

Aus unserem Suppentopf

11.30 – 16.30 Uhr

Tagessuppe	klein	9.00
	gross	13.00
Bündner Gerstensuppe	klein	13.00
	gross	17.00

Frisch und knackig

11.30 – 16.30 Uhr

Blattsalat	klein	9.50
	gross	13.50
Haussalat	klein	11.50
	gross	15.50
Haussalat mit gebrat. Speck und Champignons	klein	18.00
	gross	22.00
Haussalat mit gebratenen Pouletstreifen	klein	21.00
	gross	25.00
Wurst-Käsesalat garniert	klein	19.00
<i>Cervelat, Gruyèrekäse, Haussalat</i>	gross	23.00

Hauptspeisen 11.30 – 16.30 Uhr

<u>Knoblibrot</u>		12.00
<u>Bruschetta</u> (6 Stück)		19.00
mit Tomaten/Zwiebeln, Rohschinken/Honig und Oliventapenade wählen Sie: einerlei, zweierlei oder dreierlei		
<u>Schinken-Käse-Toast*</u>		8.50
mit Haussalat		15.50
<u>Bistro-Toast*</u>	klein	15.00
Toastbrot, Tomate, Speck, Zwiebeln, Champignons, Gruyèrekäse	gross	23.00
mit Haussalat	plus	7.00
<u>Toast-Hawai*</u>	klein	12.00
Toastbrot, Schinken, Ananas, mit Gruyèrekäse überbacken	gross	18.00
mit Haussalat	plus	7.00

Trockenfleischspezialitäten von der Qualitäts-Metzgerei Mark in Lunden, Käse von Plankis in Chur

<u>Bistroplättli</u>		32.00	
Mostbröckli, Rohschinken, Kräuterspeck, Salsiz, Brie, Alpkäse und Hofkäse, mit Birnbrot, Brot und Butter serviert			
Alles auch als Einzelportion erhältlich:			
Mostbröckli	18.00	Rohschinken	17.00
Kräuterspeck	16.00	Salsiz	15.00
alles mit Butter und Brot serviert			

<u>Käseplättli</u>		24.00
--------------------	--	-------

Brie, Alpkäse und Hofkäse,
mit Birnbrot, Brot und Butter serviert

Flammkuchen (Dauer mind. 15min)

Classic	Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	19.50
Vegetarisch	Feta, Rote Zwiebeln und Honig	23.00

Club-Sandwich

Toastbrot, gebratenes Pouletbrüstli, Speck und Ei, mit Haussalat serviert	28.00
Für zwei Personen	39.00

Veggie-Sandwich

Vollkorntoastbrot, Rüebli, Sellerie, Lauch, Erbsenmus, Mayonnaise, Ei und Knusperscheibe mit Haussalat serviert	28.00
Für zwei Personen	39.00

Pizokels

mit Gemüse, Speck, Zwiebeln, Greyèrekäse und Rahm	
klein	19.00
gross	26.00

Pizokels Kinderportion (bis 12. Jahre)

mit Gemüse, Greyèrekäse und Rahm	16.00
...ohne Gemüse	12.00
...nur mit Butter	8.00

Beefsteak Tatar

mild oder scharf, serviert mit Toastbrot und Butter	
klein 80g	21.00
gross 120g	29.00

Dessert

<u>Hausgemachter Apfelstrudel:</u>	14.50
mit Vanillesauce oder -glacé und Rahm	

<u>«Tourtière» Mandelküchlein mit Birnen-Schoggifüllung:</u>	14.50
mit Vanillesauce oder -glacé und Rahm	

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
mit Rahm	+ 1.50

Alle Toastgerichte können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

*Auch vegetarisch möglich

Weinkarte

Alle Weine im Offenausschank.

Weisswein

Schweiz

Riesling Sylvaner, von Salis, Bündner Herrschaft

1 dl 6.50 5 dl 32.00

Österreich

Grüner Veltliner, Markowitsch, 2022

1 dl 6.80 7.5 dl 47.00

Rotwein

Schweiz

Blauburgunder, von Salis, Bündner Herrschaft

1 dl 6.50 5 dl 32.00

Österreich

Zweigelt, Markowitsch, 2022

1 dl 7.70 7.5 dl 54.00

Prosecco

Veneto, Paladin, Prosecco dry

1 dl 9.00 7.5 dl 62.00

Alkoholfreier Schaumwein

ZERO'SI Rosé 0.0%

1dl 8.00 7.5dl 55.00

Getränke im Offenausschank

Flimserwasser 20cl 30cl 50cl 100cl
1.50 2.20 3.50 6.00

Holunderblütensirup 3.00 4.50 6.50 12.00

Mineralwasser Passugger 3.20 4.60 6.60 -

Süssgetränke 3.20 4.60 6.60 -

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

Getränke in der Flasche

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

Swiss Mountain Spring Tonic / Bitter Lemon 20cl 5.00

Frisch gepresster Orangensaft 20cl 6.50

Sanbittèr 10cl 4.50

Apfelwein in der Bügelflasche

Möhl Classic *oder* ohne Alkohol 50cl 7.50

Flaschenbier von Chopfab

Amber Red Ale 33cl 6.00

Bleifrei 0.5% 33cl 6.00

Bier im Offenausschank

Calanda Edelbräu 4.00 5.00 8.00

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