

## 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
Brot	Bistro Boulangerie   Küblis, Schweiz
Glacé	aus unserer hauseigenen Manufaktur

## 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 8.50  
2 Gebäck nach Wahl, 2 hausgemachte Konfitüren,  
2 Stück Butter

Kleine Etagere 19.00  
Eierspeise nach Wahl, 3 Gebäck nach Wahl, 2 Butter,  
2 hausgemachte Konfitüre, frisch Früchte

Grosse Etagere 32.00  
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 14.50  
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	8.50
Omelette natur	8.50
Tomate/Peperoni/Zwiebeln/Champignons/Käse	je 1.50
gebratener Speck (4 Scheiben)	4.50
gebratener Schinken (3 Scheiben)	4.50

### Supplements:

Gipfeli	1.80	Butter	1.20
Scheibe Brot	0.80	Konfitüre/Honig/Nutella	1.60
Brötli	1.40	Wurst/Käseaufschnitt	8.50
FrISChe Früchte	7.00		

## Aus unserem Suppentopf

11.30 – 16.30 Uhr

Tagessuppe	klein	9.00
	gross	13.00
Bündner Gerstensuppe	klein	13.00
	gross	17.00
Gulaschsuppe mit Sauerrahm	klein	15.00
	gross	19.00

## 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 <i>Cervelat, Gruyèrekäse, Haussalat</i>	klein	19.00
	gross	23.00

## Hauptspeisen 11.30 – 16.30 Uhr

Alle Toastgerichte können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.  
\* Auch vegetarisch möglich

<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
	gross			23.00
Toastbrot, Tomate, Speck, Zwiebeln, Champignons, Gruyèrekäse mit Haussalat		plus		7.00
<u>Toast-Hawai*</u>	klein			12.00
	gross			18.00
Toastbrot, Schinken, Ananas, mit Gruyèrekäse überbacken mit Haussalat		plus		7.00
<hr/>				
<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				

<u>Flammkuchen</u> (Dauer mind. 15min)		
Classic	Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	19.50
Vegetarisch	Feta, Rote Zwiebeln und Honig	23.00
<u>Club-Sandwich</u>		
	Toastbrot, gebratenes Pouletbrüstli, Speck und Ei, mit Haussalat serviert	28.00
	Für zwei Personen	39.00
<u>Veggie-Sandwich</u>		
	Vollkorntoastbrot, Rübli, Sellerie, Lauch, Erbsenmus, Mayonnaise, Ei und Knusperscheibe mit Haussalat serviert	28.00
	Für zwei Personen	39.00
<u>Portion Raclette</u>		
	mit Gschwelti (Kartoffeln), Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln	19.50
<u>Hausgemachte Capuns</u> (Dauer mind. 15min)		
	von handgerollte Capuns, an einer Weisswein-Rahmsauce	
klein	100g	21.00
gross	180g	32.00
<u>Pizokels</u>		
	handgeschabte Pizokels mit Gemüse, Speck, Zwiebeln, Greyèrekäse und Rahm	
klein		19.00
gross		28.00
<u>Pizokels Kinderportion (bis 12. Jahre)</u>		
	mit Gemüse, Greyèrekäse und Rahm	16.00
	...ohne Gemüse	12.00
	...nur mit Butter	8.00
<u>Beefsteak Tatar</u>		
	mild oder scharf, serviert mit Toastbrot und Butter	
klein	80g	23.00
gross	120g	32.00

## Dessert

<u>Hausgemachter Apfelstrudel:</u>	14.50
mit Vanilleglacé oder Vanillesauce und Rahm	
<u>«Tourtière» Mandelkühlein mit Birnen-Schoggifüllung:</u>	14.50
mit Vanilleglacé oder Vanillesauce und Rahm	
<u>Hausgemachtes Meringue</u>	
mit Rahm	7.50
mit Vermicelle und Rahm	12.50
mit 1 Kugel Glacé	12.50
<u>Vermicelle:</u>	8.50
mit Rahm	
<u>Coupe Nesselrode:</u>	14.00
Meringue, Vermicelle, Glacé und Rahm	
<u>Hausgemachte Waffeln</u> (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

## Glacé

*Aus unserer hauseigenen Manufaktur!  
Fragen Sie nach unserer Glacékarte oder werfen Sie  
einen Blick in unsere Glacévitrine!*

# 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