

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!

<u>Birchermüesli</u>	10.00
nach traditionellem Rezept	klein 7.00
mit Rahm	+ 1.50

<u>Kleines Frühstück</u>	8.50
2 Gebäck nach Wahl, 2 hausgemachte Konfitüren, 2 Stück Butter	

<u>Kleine Etagere</u>	19.00
Eierspeise nach Wahl, 3 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 2 hausgemachte Konfitüre, frisch Früchte	

<u>Grosse Etagere</u>	32.00
4 Gebäcke nach Wahl, 2 Butter, 2 hausgemachte Konfitüre, Wurst- und Käseaufschnitt, 1 Eierspeise nach Wahl, frische Früchte	

<u>Bistro Zmorge</u> mit einer Scheibe Brot serviert	14.50
Griechischer Joghurt natur, frische Früchte, Honig und Knuspermüsli	

<u>Eierspeisen</u> 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

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
Lauwarmer Gemüsesalat	19.50
<i>Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Zucchini, Erbsen dazu rote Zwiebeln</i>	

Hauptspeisen 11.30 – 16.30 Uhr

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

Knoblibrot 12.00

Bruschetta (6 Stück) 19.00

mit Tomaten/Zwiebeln, Rohschinken/Honig und Oliventapenade
wählen Sie: einerlei, zweierlei oder dreierlei

Schinken-Käse-Toast* 8.50

mit Haussalat 15.50

Bistro-Toast* klein 15.00

Toastbrot, Tomate, Speck, Zwiebeln, gross 23.00

Champignons, Gruyèrekäse

mit Haussalat plus 7.00

Toast-Hawai* klein 12.00

Toastbrot, Schinken, Ananas, gross 18.00

mit Gruyèrekäse überbacken

mit Haussalat plus 7.00

Bistroplättli 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

Käseplättli 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 28.00

Toastbrot, gebratenes Pouletbrüstli, Speck und Ei,
mit Haussalat serviert

Für zwei Personen 39.00

Veggie-Sandwich 28.00

Vollkorntoastbrot, Rüebli, Sellerie, Lauch, Erbsenmus,
Mayonnaise, Ei und Knusperscheibe mit Haussalat serviert

Für zwei Personen 39.00

Pizokels

handgeschabte Pizokels mit Gemüse, Speck, Zwiebeln,
Gruyèrekäse und Rahm

klein 19.00

gross 28.00

Pizokels Kinderportion (bis 12. Jahre) 16.00

mit Gemüse, Gruyèrekäse und Rahm

...ohne Gemüse 12.00

...nur mit Butter 8.00

Beefsteak Tatar

mild oder scharf, serviert mit Toastbrot und Butter

klein 80g 23.00

gross 120g 32.00

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel: 14.50
mit Vanilleglacé und Rahm

«Tourtière» Mandelküchlein mit Birnen-Schoggifüllung: 14.50
mit Vanilleglacé 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

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 20cl 30cl 50cl 100cl

Flimserwasser 1.50 2.20 3.50 6.00

Holunderblütensirup 3.00 4.50 6.50 12.00

Mineralwasser Passugger 3.20 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 20cl 30cl 50cl

Calanda Edelbräu 4.00 5.00 8.00

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