

Herzlich Willkommen im Bistro der Kaufmannfrauen

NEU: Unser «Flimser Gold, Mami's Salatsauce» und weitere Produkte, kannst du nun auch in unserem Onlineshop, bequem zu dir nach Hause bestellen. Viel Spass beim Stöbern und Einkaufen!



Wir legen grossen Wert darauf, dass alle 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

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
Cervelat, Gruyèrekäse, Haussalat gross 23.00

Lauwarmer Gemüsesalat 19.50
*Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Zucchini, Erbsen
dazu rote Zwiebeln*

Hauptspeisen 11.30 – 16.30 Uhr

<u>Knoblibrot</u>		12.00		<u>Club-Sandwich</u>	28.00
<u>Bruschetta</u> (6 Stück)		19.00		Toastbrot, gebratenes Pouletbrüstli, Speck und Ei, mit Haussalat serviert	
mit Tomaten/Zwiebeln, Rohschinken/Honig und Oliventapenade				Für zwei Personen	39.00
wählen Sie: einerlei, zweierlei oder dreierlei					
<u>Schinken-Käse-Toast*</u>		8.50		<u>Veggie-Sandwich</u>	28.00
mit Haussalat		15.50		Vollkorntoastbrot, Rüebli, Sellerie, Lauch, Erbsenmus, Mayonnaise, Ei und Knusperscheibe mit Haussalat serviert	
<u>Bistro-Toast*</u>	klein	15.00		Für zwei Personen	39.00
Toastbrot, Tomate, Speck, Zwiebeln, Champignons, Gruyèrekäse	gross	23.00			
mit Haussalat	plus	7.00		<u>Pizokels</u>	
<u>Toast-Hawai*</u>	klein	12.00		handgeschabte Pizokels mit Gemüse, Speck, Zwiebeln, Greyèrekäse und Rahm	
Toastbrot, Schinken, Ananas, mit Gruyèrekäse überbacken	gross	18.00		klein	19.00
mit Haussalat	plus	7.00		gross	28.00
<u>Flammkuchen</u> (Dauer mind. 15min)				<u>Pizokels Kinderportion (bis 12. Jahre)</u>	16.00
Classic Speck, Zwiebeln und Sauerrahm		19.50		mit Gemüse, Greyèrekäse und Rahm	
Vegetarisch Feta, Rote Zwiebeln und Honig		23.00		...ohne Gemüse	12.00
<u>Beefsteak Tatar</u>				...nur mit Butter	8.00
mild oder scharf, serviert mit Toastbrot und Butter					
klein 80g		23.00			
gross 120g		32.00			

Zusatzteller für das Teilen von Speisen 3.50
Für den Fall, dass ein Gericht geteilt werden möchte, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandenen Mehrkosten zu decken!

Alle Toastgerichte können auf Wunsch glutenfrei zubereitet werden.

* auch vegetarisch möglich

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel: 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

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