

Schön, dass Sie bei uns  
im Sertig Dörfli den Abend verbringen

GASTHAUS ZUM  
**BERGFÜHRER**

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

## Zum Aafanga

	kl. Portion	Portion
“Bergführer Tatar” (G,L,C,M) handgeschnitten, mit Butter & Toast	27.50	36.00

Bündnerfleisch Albert Spiess, Frauenkirch 60 g		19.50
---	--	-------

Nüsslisalat (C, G, M) mit Speck, Ei, Brotcroûtons, Granatapfel und Holundersauce		17.50
---	--	-------

Gemischter Salat (L,A)		13.50*
------------------------	--	--------

Grüner Blatt-Salat		9.50*
--------------------	--	-------

\*möchten Sie Öl & Essig,  
französische (L,M)  
oder Holunder-Sauce? (M)

## Warm's zum Aafanga

Bergführer-Suppe	(L)		9.50
Kraftbrühe mit Gemüse			9.50
		kl. Portion	Portion
Sertiger Capuns mit Käserahmsauce	(G,L,C)	21.50	27.50
Kürbis-Raviolo mit Kalbsjus, Nussbutter & Waldpilzen	(G,L,C)	21.00	27.50
Weinberg-Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter	(L,M,R)	6 Stück	18.50

## Für di Chliina

1 Kalbsschnitzeli mit Spätzli, Gemüse & Rahmsauce	(G,L,C)		22.00
Hausgemachte Nüdeli mit Butter, Parmesan	(G,L)		12.50
Spätzli mit Rahmsauce und Gemüse	(G,L,C)		13.50

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

## Us dr Pfanna

		kl. Portion	Portion
Kalbs Cordon Bleu mit Disentiser Bergkäse und Schinken	(G,L,C)	38.00*	49.00*
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Steinpilzen und Rahmsauce	(L)	31.50*	39.50*
„Ünsches Rehschnitzel“ mit Spätzli, Wildrahmsauce und Waldpilzen	(L)	29.50	38.50
Traditioneller Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren	(A,C,G,L)	28.00	36.00
Wildschweinkotelette im Speckmantel mit Rotweinreduktion und Polenta		29.00	27.50

\* dazu servieren wir Ihnen

Saison Gemüse und je nach Gusto:

Bunter Salat, Rösti, Spätzli, Steinpilzrisotto oder Polenta

## „Vo ünschem Grill“

		kl. Portion	Portion
Ünschi Kalbsbäggli in Rotwein geschmort mit Gemüse	(L)	30.50*	39.50*
Rindsfilet		120 g	39.00*
Rindsfilet		180 g	54.00*
* Saucen nach Wahl			
Cafe de Paris	(L,M)	200g	6.50
Morchelrahmrauce	(A,L,M)	200g	9.50

\* Saison Gemüse und je nach Gusto:

Bunter Salat, Rösti, Spätzli, Steinpilzrisotto oder Polenta

## ds Vegetaríscha

		kl. Portion	Portion
Kartoffel Gnocchi	(G,L,C)	19.80	25.50
mit Rahmsauce und Bergthymian, Steinpilzen, Apfel und Preiselbeeren			
Steinpilzravioli	(G,L,C)	19.50	31.00
mit gebratenen Apfelstückli, Kräuterschaum und Preiselbeer			
Sertiger Vegiteller	(C,L)	20.00	25.50
mit Preiselbeer-Rahmsauce, Waldpilzen, Beilage nach Wahl			

## ds Vegana

Rösti mit Grillgemüse	(L)	17.50	24.50
Linseneintopf mit Räuchertofu			28.50
Kartoffeln, Pilzen, gerösteten Zwiebeln			

Wir sind stolz auf unsere im Hause  
aus Frischprodukten zubereiteten Speisen

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

## Ds Süassa

„Bergführer Zabayone“ mit Weisswein, Portwein und Vanille Eis	(L,C)		14.00
Geschlagener Eiskaffee hausgemacht	(L,C)	ohne Kirsch mit Kirsch	14.00 16.00
Bündner Nusstorte	(G,L,C,H,E)		8.50
Malanser Linzer Torte	(G,L,C,H)		7.00
„Marróní Chuacha“ – der göttliche	(L,H)		9.50
„Pruneau“ Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	(C)		11.50
Traubensorbet mit Bündner Trester	(C)		11.50
Zitronen Sorbet mit Vodka „dr Klassiker“	(C)		11.50
Bergführer Dänemark	(C,L)	7.50	9.50
Bergführer Dulcinea	(C,L)	7.00	9.00
Bergführer Eiskaffee	(C,L)	9.00	11.50
Billy Smarties Vanilleglace, Rahm & Smarties	(C,L)		11.50
Kugel Glace Vanille, Chocolat, Stracciatella, Mocca *enthält Haselnüsse, Zimt, Caramel, Traube *vegan, Citron *vegan, Zwetschge *vegan	(C,L,H)		3.20
Käse zum Dessert 90 g Disentiser Bergkäse, Prättigauer Schibli, Gorgonzola, Parmesan serviert mit Chutney & Birabrot	(L,G)		19.50
Der passende Dessertbegleiter: „Bergführer-Röteli“ hausgemacht		4 cl	8.00

Fragen Sie uns nach einem Glas Dessertwein

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

## Sertiger Fondue's auf Vorbestellung

<b>Chinoise</b>	(ab 2 Pers.)	pro Person(L)	200 g	<b>68.00</b>
mit frischem Kalbs-, Rinds-, Poulet-und Rehfleisch Cocktail-, Curry-, Knoblauch-und Tartarsauce serviert mit frischen Früchten Rösti und Polenta				

in der Kutscherstube servieren wir

<b>Käse-Fondue</b>	(L,G)	200 g	<b>29.00</b>
unsere Hausmischung			

Unser Fumoir mit Zigarren Auswahl  
befindet sich in der Kutscherstube

Unsere Fleischwaren beziehen wir  
von Metzgerei Spiess und Trudy's Monstein

Kalb	Schweiz	Wild	Schweiz, Europa
Rind	Schweiz	Poulet	Schweiz

Deklaration Allergene:

(A) Sellerie	(H) Schalenfrüchte
(B) Krebstiere	(L) Milch
(C) Eier	(M) Senf
(D) Fisch	(N) Sesamsamen
(E) Erdnüsse	(O) Schwefeldioxid und Sulfate
(F) Sojabohnen	(P) Lupinen
(G) Glutenhalt. Getreide	(R) Weichtiere

Gerda, Nina, Hans und „die Bergführer“