

Willkomma binünsch
im Sertig Dörfli

GASTHAUS ZUM
BERGFÜHRER

Miar freuend üs
Sie mit fríscha Produkt verwöhna z'dürfa

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Zum Aafanga

	kl. Portion	Portion
Rinds-Tatar 60 g 120 g (G,L,C,M) Unser Hausrezept handgeschnitten Toast Butter	27.50	36.00
Geräucherter Saibling aus dem Val Lumnezia (M) Fenchel Orangensalat Honig Senf Dressing		23.50
Tomaten Bruschetta (G) Olivenöl Basilikum Parmesan geröstetes Maggiabrot		10.50
Grüner Blattsalat		9.50
Gemischter Salat (L,A)		13.50

Holunder Sauce (M) | Französische Sauce (L) | Öl & Essig

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Warm's zum Aafanga

	kleine Portion	Portion
Bergführer Suppe (L)	8.50	10.50
Klare Ochsenschwanzsuppe Madeira Gemüse Fleisch Maggiabrot-Croutons		13.50
Sertiger Capuns mit Salsiz (G,L,C) Kräuter Rahm Waldpilzen Speck	21.50	27.50
Weinberg Schnecken 6 Stück (L,M,R) hausgemachter Kräuterbutter		18.50

Für di Chliina

Nina's Nüdeli (G,L) Tagliarini Gehacktes		15.50
Spätzli (G,L,C) Rahmsauce Rüeblì		13.50
1 Kalbsschnitzeli (G,L,C) Spätzli Rüeblì Rahmsauce		22.00

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Us dr Pfanna & vom Grill

	kl. Portion	Portion
Siedfleisch (A) Kartoffeln Markbein Meerrettich Preiselbeeren	28.50	37.00
Prättigauer Hacktätschli (G,L) Rind & Kalb Käsefüllung Kartoffelpüree Champignonsauce	25.50	33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch (L) Rösti Steinpilzen Rahm Jus	31.50	39.50
Ünschi Kalbsbäggli (L) In Rotwein geschmort Kartoffelpüree Haselnuss Crunch	31.50	39.50
Rehschnitzel (L) Spätzli Wildrahmsauce Waldpilzen	29.50	38.50
Kalbs Cordon Bleu (G,L,C) Clavadeler Bergkäse Schinken	38.00	49.00
Grilliertes Schweizer Rindsfilet 120 g 200 g	45.00	59.00

dazu servieren wir Ihnen
frisches Gemüse und je nach Lust & Laune:

Cafe de Paris (L,M)	6.50
Morchelrahm Sauce (A,L,M)	9.50

Gemischter bunter Salat | Saisongemüse (L) | Rösti
Steinpilzrisotto (L) | Spätzli (G,L,C) | Polenta (L)

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

ds Vegetaríscha

	kl. Portion	Portion
Kartoffel Gnocchi (G,L,C) Kräuterschaum Steinpilzen Apfel Preiselbeerli	19.80	25.50
Steinpilzravioli (G,L,C) Apfelstückli Kräuterschaum Preiselbeerli	19.50	32.00
Sertiger Vegiteller (C,L) Saisongemüse Waldpilzen Preiselbeersauce Beilage nach Wahl	22.00	27.50

ds Vegana

Rösti mit Grillgemüse	17.50	24.50
Linseneintopf mit Räuchertofu Kartoffeln Pilzen gerösteten Zwiebeln		26.50

Sertiger Fondue's auf Vorbestellung

Chinoise ab 2 Personen Kalb Rind Poulet Reh Cocktailsauce Currysauce Knoblauchsauce Tartarsauce (L) Frische Früchte Rösti Gemüsereis		68.00
<i>in der Kutscherstube servieren wir</i> Käse Fondue (L,G) unsere Hausmischung		29.00

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Des Süassa

Toblerone-Soufflé (G,C,L)			14.50
Hausgemachtes Vanille Eis			
Geschlagener Eiskaffee (L,C)		ohne Kirsch	14.00
Hausgemacht		mit Kirsch	16.50
Zabayone (L,C)			14.00
Weisswein Portwein Vanille Eis			
Bündner Nusstorte (G,L,C,H,E)			8.50
Malanser Linzer Torte (G,L,C,H)			7.00
Marroni Chuacha – der göttliche (L,H)			9.50
Pruneau Zwetschgensorbet Vieille Prune (C)			11.50
Traubensorbet Bündner Trester (C)			11.50
Zitronen Sorbet Vodka (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 (C,L)			5.00
Vanilleglace Rahm Smarties			
Kugel Glace (C,L,H)			3.20
Vanille Chocolat Stracciatella Mocca *enthält Haselnüsse Zimt Caramel Erdbeere Traubensorbet *vegan Zitronensorbet *vegan Zwetschgensorbet *vegan			
Rahmzuschlag (L)			1.20

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst

Gschänksidee

Verzaubern Sie Ihre Liebsten
mit einer kleinen Geschenksidee vom Bergführer

Holunderauce	½ Liter	19.50
Ünscha Röteli	½ Liter	32.50
Bergführer Gutschein		

Deklaration Allergene:

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

Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Davoser Metzgerei Spiess
Metzgerei Mark aus Schiers-Lunden
Rindfleisch & Kalbfleisch Schweiz | Wild Schweiz & Europa
Der Saibling stammt von der Alpenfischzucht der Familie Capeder aus dem
Val Lumnezia bei Siglin

Ihre Gastgeber Nina | Gerda | Heidi | die „Bergführer“

Preise in Schweizer Franken, inkl 7,7 % Mwst