

Rösti Rösti frisch und hausgemacht Rösti Rösti

Swissmade Rosti (*Hash browns*)/(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
Wir beziehen unsere Kartoffeln aus der Region Chur
Geniessen Sie unsere hausgemachte Rösti in verschiedenen Variationen
Enjoy our delicious homemade Hash browns in different variations

Die typisch Schweizerische

Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Typically Swiss

Bratwurst with onionsauce and Rosti

CHF 25.50

Bündner Rösti

Rösti mit Rohschinken und Raclettekäse überbacken

Grisons Rosti

Rosti with smoked ham, gratinated with raclettecheese

CHF 24.50

Berner Rösti

Rösti mit viel Speck, Zwiebeln und Spiegelei

Bernese Rosti

Rosti with lots of bacon, onions and egg

CHF 24.50

Walliser Rösti

Rösti mit Tomaten, Schinken und Raclettekäse überbacken

Valais Rosti

Rosti with tomatoes, ham, gratinated with Raclettecheese

CHF 24.50

Zürigeschnätzlets mit Rösti

Kalbfleisch von der Huft, Champignon, Zwiebeln, Rahmsauce, Rösti

Zürichgeschnetzeltes with Rosti

veal, mushrooms, Onions, cream sauce, Rosti

CHF 39.50

Vegi Rösti

Rösti mit Gemüse, Oliven und Käse überbacken

Vegetarian Rosti

Rosti with vegetables, olives, gratinated with cheese

CHF 24.50

Tessiner Rösti

Rösti mit Rohschinken, Gorgonzola

Ticino Rosti

Rosti with smoked ham, gratinated gorgonzolacheese, spicy

CHF 24.50

Pizzaiolo Rösti

Rösti mit Tomaten, Salami, Mozzarella überbacken

Pizzaiolo Rosti

Rosti with tomatoes, Salami, gratinated with mozzarellacheese

CHF 24.50

Popey Rösti (Vegi)

Rösti mit Champignons, Spinat und Käse überbacken

Popey Rosti

Rosti with spinach, mushrooms and Chees gratinated

CHF 24.50

Chef Rösti

Rösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

Chef Rosti

Rosti with bacon, onions and gratinated with cheese

CHF 24.50

Cordonbleuvariationen

SERVIEREN WIR BIS 21.00 UHR

Für Gruppen ab 10 Personen nur auf Anfrage

**Wahlweise aus Schweinefleisch oder Kalbfleisch, *Porc meat or Veal*
gross ca. 450 gr. / klein ca. 250 gr. (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)**

Aufpreis für Kalbfleisch, Additional charge for Veal CHF 12.00

Geniessen Sie ein Stück Schweizerküche aus unserem Hause

Enjoy a piece of Swiss kitchen from our house

ES HÄT SOLANGS HÄT UND ES HÄT NIT IMMER

Bündner Cordonbleu

Gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse

Grisons Cordonbleu

Filled with smoked ham and raclettecheese, breaded

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Classic Cordonbleu

Gefüllt mit Schinken und Raclettekäse

Swiss classic

Filled with ham and raclettecheese, breaded

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Walliser Cordonbleu

Gefüllt mit Tomaten, Schinken und Raclettekäse

Valais Cordonbleu

Filled with tomatoes, ham and raclettecheese, breaded

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Berner Cordonbleu

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Ei

Bernese Cordonbleu

Filled with bacon, onions and egg, breaded

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Tessiner Cordonbleu

Gefüllt mit Rohschinken, Essigurken, Gorgonzola

Ticino Cordonbleu

Filled with smoked ham, cucumbers and gorgonzola, breaded

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Pizzaiolo Cordonbleu

Gefüllt mit Salami, Tomaten und Mozzarella

Pizzaiolo Cordonbleu

Filled with Salami, tomatoes and mozzarella

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Popey Cordonbleu

Gefüllt mit Spinat, Champignons und Raclettekäse

Popey Cordonbleu

Filled with spinach, moshrooms and Cheese

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Chef Cordonbleu

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Raclettekäse

Chef Cordonbleu

Filled with bacon, onions and Cheese

CHF 36.00/klein CHF 32.00

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und wahlweise Pommes, Reis oder Kartoffeln Canarische Art
For this purpose we serve vegetabels, and fries or rice or Potatoes Canarianstyle

Heisser Stein Hot Stone Heisser Stein Hot Stone

Essen Sie bei uns ein Stück Fleisch nach Ihrem Gusto, bestimmen Sie Ihre Garstufe selber.
Geniessen Sie Exotic oder Populäres.

Bitte ziehen Sie einen Latz an, für Fettspritzer haften wir nicht!
Enjoy a piece of meat cooked according to your preference. Exotic or popular.
Please, put on a bib, we assume no liability for grease splashes.

Exoten

Exotic meats

		200 gr.	300 gr.
Känguru	<i>Kangaroo</i>	CHF 37.00	46.00
Riesencrevetten	<i>King Prawns</i>	CHF 38.00	47.00

Populäres

popular meat

		200 gr.	300 gr.
Hirsch Entrécote	<i>Deer Rib Eye Steak</i>	CHF 46.00	55.00
Pferdefilet	<i>Horse tenderloin</i>	CHF 47.00	56.00
Rindsfilet	<i>Beef tenderloin</i>	CHF 55.00	64.00
Lammfilet	<i>Fillet of lamb</i>	CHF 42.00	51.00
Wildschweinsteak	<i>WildPork steak</i>	CHF 32.00	41.00

**Dazu Servieren wir Ihnen 3 leckere hausgemachte Saucen,
sowie Pommesfrites oder Kartoffeln Canarischeart oder Reis**

For this purpose we serve you 3 delicious sauces and fries or potatoes canarianstyle or rice

Angelos HIT

Angelos Blätterteig Pastetli *Angelos PIE* **37.50**

Gefüllt mit geschnetzeltem Kalbfleisch, umlegt mit Garten Gemüse
Filled with veal of cream sauce, surrounded with garden vegetables

Raclette à la Angelo/Schweiz trifft Crancanaria **CHF 20.00

Kartoffeln Canarische Art mit Raclettekäse Überbacken
Dazu Cornichons und Silberzwieben

Gemüsevariationen / vegetables variation

Reichhaltiger Gemüseteller ** CHF 22.50

Mir wünschet Ihne en Guata / Enjoy your meal
Angelo und Team
Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe klein	<i>Grison barley soup small</i>	CHF 12.50
Bündner Gerstensuppe gross	<i>Grison barley soup big</i>	CHF 18.50
Boullion mit Ei	<i>Boullion with egg</i>	CHF 9.50
Thai Curry Suppe mit Shrimps	<i>Scharf / Hot</i>	CHF 16.50

Salate / Salads

Blattsalat **	<i>Green leaf salad</i>	CHF 9.50
Gemischter Salat **	<i>Mixed salad small</i>	CHF 12.50
Salatteller **	<i>Mixed salad big</i>	CHF 20.50
Tomaten Mozzarella Salat **	<i>Tomatoes Mozzarella salad</i>	CHF 14.50

**Französisch oder Italienische Dressing.
Die Salatsaucen werden vom Chef selber zubereitet**

Vorspeisen / Appetizers

Bündnerteller	70 gr <i>Bündnerfleisch</i>	CHF 28.50
Schinkenspeckteller	100gr <i>smoked dried ham</i>	CHF 24.50
Schnecken im Töpfli	6 <i>Snails in the pot with garlic butter</i>	CHF 14.50
Falsche Schnecken	6 <i>Sirloin Beef Strips with garlic butter</i>	CHF 20.50
Crevetten Cocktail	<i>Shrimp cocktail</i>	CHF 18.50
Riesencrevetten	4 <i>King prawns on garlic oil</i>	CHF 24.50
Knoblauchbrot **	<i>Garlic bread housmade</i>	CHF 11.50
Bruschetta Italia **	<i>Bruschetta,tomatoes,garlic,parmesan & olive oil</i>	CHF 14.50

TATAR TATAR TATAR

Rindfleisch Tatar gross 180 gr.	<i>Big Tatar of beef with Toast & butter</i>	CHF 37.00
Rindfleisch Tatar klein 90 gr.	<i>Small Tatar of beef with Toast & butter</i>	CHF 27.00

Menüänderungen	<i>Menu changes</i>	CHF 3.00
Rösti als Beilage	<i>Rösti as a side dish</i>	CHF 6.00
Gemüse als Beilage **	<i>Vegetables as a side dish</i>	CHF 9.50
Pommesfrites gross **	<i>Frenchfrise big</i>	CHF 9.00
Pommesfrites klein	<i>Frenchfrise small</i>	CHF 7.00
Kartoffeln Canarischeart **	<i>Potatoes Canarian style</i>	CHF 6.00

Vegetarisch /vegetarian **

**Ein Apero oder ein guter Wein als Einstieg zu einem guten Essen?
Lassen Sie sich von uns beraten!**

**Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir ab 7 (sieben) Personen
nur eine Gesamtrechnung und keine Einzelabrechnung einkassieren können
Besten Dank für Ihre Kenntnissnahme**