



Haus-Metzgata

Rindsbouillon mit Markbein	Fr. 9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.90
Wädli mit Salzkartoffeln & Sauerkraut	Fr. 20.00
Blut- und Leberwurst, mit knuspriger Rösti, Sauerkraut und Apfelmus	Fr. 23.00
Grüner und geräucherter Speck auf feinen Dörrbohnen, mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und rassicem Senf	Fr. 21.00
Feine Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, mit knuspriger Butterrösti	Fr. 21.00
„Bauern“-Schweinskotelette mit Schwarte (350 gr) mit frischem Rosmarin und Kräuter in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln und Dörrbohnen	Fr. 24.00
Rippli, Speck, Siedfleisch und Markbein mit Salzkartoffeln, Dörrbohnen und Sauerkraut	Fr. 26.00
Schlachtplatte mit Salzkartoffeln und Sauerkraut (Speck, Rippli, Siedfleisch, Zunge, Wädli und Wurstwaren),	Fr. 31.00
Geschnetzelte Schweinsleberli mit frischen Gartenkräuter, mit feiner Butterrösti und Apfelmus	Fr. 23.00
Geschnetzelt vom Schwein „Metzger Art“ (300 gr) mit Zwiebeln, serviert mit Brot oder knuspriger Rösti	Fr. 24.00
Kutteln mit Salzkartoffeln	Fr. 23.00
Saucisson mit Lauchgemüse, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Fr. 23.00