

r e s t a u r a n t **marsoel** g m b h



Liebe Marsoel-Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Marsoel. Wir laden Sie ein zum Geniessen unserer speziellen Küche mit vielen nicht alltäglichen Köstlichkeiten.

"Wer die Wahl hat, hat die Qual!" So soll es aber nicht ganz sein; bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, sollten Sie sich nun doch nicht für dies oder das entscheiden können. Gerne helfen sie Ihnen weiter.

Übrigens! Wir verwöhnen Sie auch zu verschiedenen Anlässen. Ob ein Geschäftsessen, eine Familienfeier oder gar ein "Znacht" unter Freunden, für jede Gelegenheit finden Sie bei uns das Passende. Verlangen Sie bitte unsere Bankett-Dokumentation und reservieren Sie schon heute Ihren Tisch.

Viel Glück beim Auslesen, einen Guten Appetit und bis zum nächsten Mal!

Ihr **Marsoel-Team**

Vorspeisen

	1/2	1/1
*Grüner Salat		9.50
*Gemischter Salat		11.00
*Gemischter Blattsalat mit Ei		11.00
*Knackiger Blattsalat mit Speck & Knoblauchcroûtons		12.00
*Dressing nach Wahl (mit italienischer- oder französischer Sauce oder mit Hausdressing)		
Insalata Caprese Tomatenscheiben mit Mozzarella & frischem Basilikum		12.90
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen an hausgemachter Himbeersauce		13.00
Nüsslisalat mit Ei an französischer Sauce		13.00
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten & gehobeltem Parmesan an Balsamicodressing		12.50
Carpaccio Rohes Rindfleisch hauchdünn geschnitten an Zitronen-Basilikumsauce mit Parmesan & Pilzen Toast & Butter	25.00	29.00
Tatar „Klassische Art“ mit gehackten Zwiebeln, Cornichons, Kapern, Sardellen & Cognac	24.00	29.00
Hausgemachte Capuns an Milchsauce mit Parmesan überbacken	17.00	23.00
Crevetten-Cocktail an einer feinen, hausgemachten Cocktailsauce mit Toastbrot & Butter	17.00	19.50

Suppen

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		9.80
Tomatencrèmesuppe, parfümiert mit Gin		9.50
Curry-Apfelcrèmesuppe		9.50
Bouillon mit Capuns		9.00
Limonenschaumsuppe		9.50

Vegetarische Speisen

Crespelle alla fiorentina Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta überbacken mit Tomaten & Parmesan	22.00
Pilz-Gemüse-Stroganoff Rassiges Stroganoff mit drei frischen Pilzen, Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis	22.50
Gemüseteller "Schöne Gärtnerin" 8 verschiedene Gemüsesorten	
ohne Spiegelei	19.00
mit Spiegelei	20.00
Gemüse-Rösti überbacken mit Mozzarella mit Peperoncini	21.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter oder an Tomatensauce mit Mozzarella oder mit Gorgonzolasauce	21.50
Spaghetti al pesto (hausgemachte Sauce)	19.00
Spaghetti alla melanzane mit frischen Tomaten, Aubergine & Peperoncini	20.50
Spaghetti Aglio Olio mit Peperoncini	18.50
Penne an Currysauce mit Chili, Cashewnüssen & Bambussprossen	19.50
Risotto Verdure mit frischem Gemüse	21.00
Risotto Porcini Weissweinsrisotto mit Steinpilzen & Kräuter	24.00
Pappardelle Porcini mit Steinpilzen & Kräuter	24.90
Puschlaver Pizzoccheri Buchweizennudeln mit Saisongemüse & Käse, mit zerlaufener Butter, Zwiebeln & Knoblauch übergossen	20.50

Vegane Speisen

Vegan, glutenfrei, teils Gerichte mit Kokosmilch

Gemüseteller "Schöne Gärtnerin" 8 verschiedene Gemüsesorten (ohne tierische Fette)	19.00
Maccheroni glutenfrei Wahlweise mit Curry-, Tomatensauce oder „al olio“ Sauce	19.50
Naan mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot; Chef empfiehlt von Hand zu geniessen)	22.90
Indisches Gemüse-Curry mit Früchten & Basmatireis	22.00
Pilz-Gemüse-Stroganoff Rassiges Stroganoff mit Kokosmilch, mit verschiedenen, frischen Pilzen, Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis	22.50

Haus-Spezialitäten

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta- & Spinatfüllung mit Rohschinkenstreifen, Olivenöl & gehobelter Parmesan	23.90
Risotto "Vollmond" Safranrisotto mit geschnetzeltem Kalbsfleisch, Tomaten & frischen Kräutern	28.00
Hausgemachte Cannelloni al Forno mit Fleisch- & Spinatfüllung, Tomaten & Béchamelsauce überbacken	21.90
Lasagne Bolognese Walznudeln mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce, mit Parmesan & Mozzarella überbacken	23.50
Spaghetti Carbonara mit Speck, Eier, Pecorino & Parmesan	22.90
Risotto Frutti di mare mit verschiedenen Meeresfrüchten	25.90
Farfalle al salmone mit Lachs & Zucchetti	25.80
Linguine Scoglio mit Scampi, Cozze & Tomaten	29.00

Fisch, Krusten- & Schalentiere

Gebratene Eglifilets „Müllerin Art“ mit Tatarsauce, mit Trockenreis & Blattspinat	33.00
Riesenkrevetten nach „Provenzalischer Art“ mit Trockenreis & Gemüsebeilage	35.00
Riesenkrevetten vom Grill mit Knoblauch-Kräuterschaumsauce & Tintenfisch-Tagliatelle (Sepia), parfümiert mit Trüffelrahmsauce	35.00
Grillierte Jakobsmuscheln & Crevetten an Kräuterschaumsauce, mit Butterreis	38.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Weisswein-Sabayone überbacken, mit Champagner-Risotto	38.00
Frisch grilliertes Thunfisch-Medaillon an sämiger Limonensauce, mit Saisongemüse & in Salbei geschwenkte Kartoffeln kurz-, mittel- oder durchgebraten	29.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln & Spinat	27.00
Lachstranche In Butter gebraten, mit Cherry-Tomaten, Basmatireis & Spinat	31.50
Fritto Misto Crevetten & Calamari, mit frischen Salaten garniert	37.00
Gebratene Rotzungenfilets mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln & Saisongemüse	39.00

Fleischgerichte

Kalbs-Cordon bleu	41.00
Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites & Saisongemüse	26.00
Fitness-Teller Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter mit verschiedenen Salaten garniert oder mit Pommes Frites & Saisongemüse	26.50
Riz Casimir geschnetztes Pouletfleisch an Curryrahmsauce, mit Früchten garniert, mit Reis	22.00
Kalbsgeschnetztes an feiner Pilzrahmsauce, mit knuspriger Rösti	38.00
Scaloppine al Limone Dünne Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce mit Safranblütenrisotto	38.00
Saltimbocca alla Romana Saftiges Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Salbei, mit Safranrisotto oder Nudeln	38.00
Butterzartes Rindsfilet vom Grill (200 gr) mit Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten & Saisongemüse	52.00
Rumpsteak „Café de Paris“ mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites & Saisongemüse	35.00
Farmer's Lunch Grillierter Rindshohrücken & Speck am Spiess, mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüsebeilagen	31.00
Rosa gebratenes Lammrack „Provencale“ mit Bratkartoffeln & grünen Bohnen	39.00
Schweinssteak vom Grill (180 gr) an Whisky-Pfeffersauce, Gemüsebeilage & Butternudeln	26.50
Schanfigger-Schnitzel (vom Schwein, mit Rohschinken & Bergkäse gratiniert) mit Pommes Frites	26.50
Schweinsschnitzel „Wiener-Art“	24.50
Kalbsschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes Frites & Gemüsebeilage	38.00
Frische Kalbsleberli „Veneziana“, geschnitzt mit knuspriger Rösti	34.00
Entrecôte double vom Grill (300 gr) mit Country-Fries & Sauerrahmsauce, mit Speck-Bohnen	45.00
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen) mit Pommes Frites oder Kartoffelkroketten & Gemüsevariationen (2 x serviert)	52.00 p.P.
Surf and Turf Riesencrevetten & Rindsfilet-Medaillon, mit Sauce Béarnaise, mit Pappardelle & Gemüse	45.00

Indische Curryspezialitäten

Gurken-Tomatensalat mit Kreuzkümmelpulver, Senfsamen, Zwiebeln & Joghurt	11.00
Samosa Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce	19.00
Spinat Dal mit Kichererbsen Eintopf parfümiert mit Curry, mit Basmatireis	21.00
Warme Thunfischbällchen gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch & Ceylongewürze dazu Tomatensalat an Joghurtsauce	19.50
Fischcurry „Malabar“ Riesencrevetten, Redsnapper, Pangasiusfilet, Champignons & Basmatireis	32.00
Vegetarisches Gemüsecurry mit Okras, Babyauberginen, Kartoffeln & grünen Bohnen dazu Basmatireis	22.00
Kebab Tandur Motimahal mit den typischen Gewürzen Indiens marinierte Pouletbrust am Spiess gebraten, mit Spinat, Blumenkohl & Basmatireis	26.50
Lammcurry "Robert Clive" Lammkeule an raffinierter Currysauce mit frischem Ingwer & Kardamon, mit Basmatireis	29.00
Vealcurry "Rudyard Kipling" Kalbsgeschnetzeltetes an einer speziellen Curryrahmsauce garniert mit Bananen & Lychees, Basmatireis	38.00
Beefcurry "Tajmahal" Rindsfilet in Streifen geschnitten, sautiert & mit einer exotischen Sauce serviert, Basmatireis	39.00
Naan mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot, wird von Hand gegessen)	22.90

auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf