

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 ganz 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		9.00
*Bunt gemischter Salat		10.50
*Gemischter Blattsalat mit Ei		10.50
*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		12.00
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	28.50
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		9.50
Tomatencrème parfümiert mit Gin		9.50
Curry-Apfelcrèmesuppe		9.50
Bouillon mit Capuns		9.00
Limonenschaumsuppe		9.50

Vegetarische Speisen

Pfannkuchen gefüllt mit Fetakäse, Tomatenwürfeli & Spinat	21.00
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
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter oder an Tomatensauce oder mit Gorgonzolasauce	19.00
Tortelloni „Valentine“ weisse Teigmuscheln gefüllt mit Ricotta- & Spinatfüllung an einer leichten Joghurtsauce mit Gemüsestreifen	19.00
Ravioli Caprese mit getrockneten Tomaten, Mascarpone- & Ricottafüllung an Basilikumbutter	25.00
Spaghetti al pesto (hausgemachte Sauce)	19.00
Spaghetti alla melanzane mit frischen Tomaten, Aubergine & Peperoncini	19.00
Spaghetti Aglio Olio mit Peperoncini	18.50
Penne an Currysauce mit Chili, Cashewnüssen & Bambussprossen	19.50
Penne alla Rucola e Mozzarella mit Tomaten, Peperoncini & getrockneten Tomaten	19.50
Puschlaver Pizzoccheri Buchweizennudeln mit Saisongemüse & Käse, mit heisser Butter, Zwiebeln & Knoblauch übergossen	19.00
Risotto Boscaiola Safranrisotto mit Champignons, Steinpilze & Kräuter	19.00

Haus-Spezialitäten

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta- & Spinatfüllung mit Rohschinkenstreifen, Olivenöl & gehobelter Parmesan	21.50
Risotto "Vollmond" Safranrisotto mit geschnetzeltem Kalbsfleisch, Tomaten & frischen Kräuter	28.00
Hausgemachte Cannelloni al Forno mit Fleisch- & Spinatfüllung, Tomaten & Milchsauce überbacken	19.50
Lasagne Verdi al Forno Spinat-Walznudeln mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce & Parmesan überbacken	19.00
Spaghetti al Peperoncino e Vodka mit pikanter Tomatensauce, Rohschinken- & Peperonistreifen	19.50

Fisch, Krusten- & Schalentiere

Gebratene Eglifilets in Butter mit Tatarsauce, mit Trockenreis & Blattspinat	31.00
Riesenkrevetten nach „Provenzalischer Art“ mit Trockenreis & Gemüsebeilage	34.50
Riesenkrevetten vom Grill mit Knoblauch-Kräuterschaumsauce & Tintenfisch-Tagliatelle (Sepi), parfümiert mit Trüffelrahmsauce	34.50
Grillierte Jakobsmuscheln & Crevetten an Kräuterschaumsauce, mit Butterreis	36.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Weisswein-Sabayone überbacken, mit Champagner-Risotto	36.00
Frisches, grilliertes Thunfisch-Medaillon an sämiger Limonensauce, Saisongemüse & in Salbei geschwenkte Kartoffeln kurz-, mittel- oder durchgebraten	29.50
Zanderknusperli mit Tatarsauce, Salzkartoffeln & Spinat	26.50
Lachstranche „Saltimbocca“ in Rohschinken eingewickelt mit gehacktem Salbei & Petersilie, Zitronen- & Orangensauce nappiert, Weisswein-Risotto & Broccoli mit Mandeln	29.50
Felchenfilets „Portugiesische-Art“ sautiert mit Tomatenwürfeli, Champignons, frischen Kräuter & Knoblauch dazu Salzkartoffeln oder Trockenreis & Gemüsebeilage	26.50
Pochierte St. Petersfischfilets an Safransauce Butterreise & Blattspinat	26.00
Fisch-Variation mit Zander, Wolfsbarsch & Rotbarbe an Hummersauce, Butterreis & Kefen	42.00

Fleischgerichte

Kalbscordonbleu mit Saisongemüse & Pommes Frites	38.00
Kalbsgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce, mit knuspriger Rösti	36.00
Scaloppine al Limone Dünne Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce mit Safranblütenrisotto	36.00
Saltimbocca alla Romana Saftiges Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Salbei, mit Safranrisotto oder Nudeln	36.00
Butterzartes Rindsfilet vom Grill (200 gr) mit Kräuterbutter, Saisongemüse & Kartoffelkroketten	48.00
Rindshuftsteak nach Mexikanischer Art (150 gr) an pikanter Tomatensauce mit Maiskörnern & Peperoni, Pommes Frites & Gemüsebeilagen	35.00
Farmer's Lunch Grillierter Rindshohrücken & Speck am Spiess an Kräuter- butter mit Pommes Frites & Gemüsebeilagen	29.50
Rosa gebratenes Lammnüssli „Provencale“ mit Bratkartoffeln & grünen Bohnen	32.00
Pouletbrust vom Grill an Kräuterbutter Pommes Frites & Gemüsebeilage	26.50
Schweinssteak vom Grill (180 gr) an Pfeffercognacsauce, 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	36.00
Frische Kalbsleberli „Veneziana“, geschnetzelt mit knuspriger Rösti	31.00
Entrecôte double vom Grill (300 gr) mit Country-Fries & Sauerrahmsauce, mit Speck-Bohnen	45.00
Chateaubriand an Sauce Béarnaise (ab 2 Personen) mit Pommes Frites oder Kartoffelkroketten & Gemüsevariationen (2 x serviert)	49.00

Indische Curryspezialitäten

Gurken-Tomatensalat mit Kreuzkümmelpulver, Senfsamen, Zwiebeln & Joghurt	11.00
Samosa Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce	19.00
Warme Thunfischbällchen gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch & Ceylongewürze dazu Tomatensalat an Joghurtsauce	19.00
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	26.50
Vealcurry "Rudyard Kipling" Kalbsgeschnetzeltes an einer speziellen Curryrahmsauce garniert mit Bananen & Lychees, Basmatireis	36.00
Beefcurry "Tajmahal" Rindsfilet in Streifen geschnitten, sautiert & mit einer exotischen Sauce serviert, Basmatireis	38.00
Nann (aus Weismehl gemachtes Fladenbrot) mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (wird von Hand gegessen)	20.00

auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf