

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

|   | <b>1/2</b> | <b>1/1</b> |
|---|------------|------------|
| *Grüner Salat   |            | 9.50       |
| *Gemischter Salat   |            | 11.00      |
| *Gemischter Blattsalat mit Ei   |            | 11.00      |
| *Knackiger Blattsalat<br>mit Speck & Knoblauchcroûtons  |            | 12.00      |
| *Grosser Salatteller mit Ei   |            | 19.50      |
| *Dressing nach Wahl (italienischer- oder französischer Sauce oder mit Hausdressing)   |            |            |
| <b>Insalata Caprese</b><br>Tomatenscheiben mit Mozzarella & frischem Basilikum  |            | 13.50      |
| <b>Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen</b> an hausgemachter Himbeersauce   |            | 14.00      |
| <b>Nüsslisalat mit Ei</b> an französischer Sauce  |            | 14.00      |
| <b>Carpaccio</b><br>Rohes Rindfleisch hauchdünn geschnitten<br>an Zitronen-Basilikumsauce mit Parmesan & Pilzen,<br>serviert mit Toastbrot & Butter | 25.50      | 29.90      |
| <b>Tatar „Klassische Art“</b><br>mit gehackten Zwiebeln, Cornichons, Kapern,<br>Sardellen & Cognac  | 24.90      | 29.90      |
| <b>Hausgemachte Capuns</b><br>an Milchsauce mit Parmesan überbacken   | 17.90      | 24.90      |
| <b>Crevetten-Cocktail</b><br>an einer feinen, hausgemachten Cocktailsauce,<br>serviert mit Toastbrot & Butter                                       | 17.90      | 19.90      |

## Suppen

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</b>     |  | 9.90 |
| <b>Tomatencrèmesuppe, parfümiert mit Gin</b> |  | 9.90 |
| <b>Curry-Apfelcrèmesuppe</b>                 |  | 9.90 |
| <b>Bouillon mit Capuns</b>                   |  | 9.50 |
| <b>Limonenschaumsuppe</b>                    |  | 9.90 |

# Vegetarische Speisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Crespelle alla fiorentina</b> Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta<br>überbacken mit Tomaten & Parmesan                     | 22.00 |
| <b>Pilz-Gemüse-Stroganoff</b><br>Rassiges Stroganoff mit frischen Pilzen, Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis                      | 23.90 |
| <b>Gemüseteller "Schöne Gärtnerin"</b><br>mit 8 verschiedenen Gemüsesorten   |       |
| ohne Spiegelei   | 19.90 |
| mit Spiegelei  | 20.90 |
| <b>Gemüse-Rösti</b><br>überbacken mit Mozzarella   | 21.00 |
| <b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b><br>an Salbeibutter oder an Tomatensauce mit Mozzarella oder mit Gorgonzolasauce               | 23.90 |
| <b>Spaghetti al pesto</b> (hausgemachte Sauce)   | 19.90 |
| <b>Spaghetti alla melanzane</b> mit frischen Tomaten, Aubergine & Peperoncini  | 20.90 |
| <b>Spaghetti Aglio Olio</b> mit Peperoncini  | 19.00 |
| <b>Penne an Currysauce</b> mit Chili, Cashewnüssen & Bambussprossen  | 23.90 |
| <b>Penne all'arrabbiata</b> mit leicht pikanter Tomatensauce   | 23.90 |
| <b>Risotto Porcini</b> Weissweinsrisotto mit Steinpilzen & Kräuter   | 24.90 |
| <b>Pappardelle Porcini</b> mit Steinpilzen & Kräuter   | 24.90 |
| <b>Puschlaver Pizzoccheri</b> Buchweizennudeln mit Saisongemüse & Käse,<br>mit zerlaufener Butter, Zwiebeln & Knoblauch übergossen | 21.90 |

# Vegane Speisen

## Vegan, glutenfrei, teils Gerichte mit Kokosmilch

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gemüseteller "Schöne Gärtnerin"</b><br>mit 8 verschiedenen Gemüsesorten (ohne tierische Fette)   | 19.90 |
| <b>Maccheroni glutenfrei</b><br>Wahlweise mit Curry-, Tomaten- oder „al olio“-Sauce   | 21.90 |
| <b>Naan</b><br>mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen<br>(aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot; Chef empfiehlt von Hand zu geniessen)           | 23.90 |
| <b>Indisches Gemüse-Curry</b> mit Früchten & Basmatireis  | 23.90 |
| <b>Pilz-Gemüse-Stroganoff</b><br>Rassiges Stroganoff mit Kokosmilch, mit verschiedenen, frischen Pilzen,<br>Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis | 23.90 |

# Haus-Spezialitäten

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Ricotta- & Spinatfüllung<br>mit Rohschinkenstreifen, Olivenöl & gehobelter Parmesan       | 24.90 |
| <b>Risotto "Vollmond"</b><br>Safranrisotto mit geschnetzeltem Kalbsfleisch, Tomaten<br>& frischen Kräutern                | 31.90 |
| <b>Hausgemachte Cannelloni al Forno</b><br>mit Fleisch- & Spinatfüllung, Tomaten & Béchamelsauce<br>überbacken            | 22.90 |
| <b>Lasagne Bolognese</b><br>Walznudeln mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce,<br>mit Parmesan & Mozzarella überbacken | 25.90 |
| <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit Speck, Rahm, Eier, Pecorino & Parmesan  | 23.90 |
| <b>Risotto Frutti di mare</b><br>mit verschiedenen Meeresfrüchten   | 28.90 |
| <b>Farfalle al salmone</b><br>mit Lachs & Zucchini  | 26.90 |
| <b>Linguine allo scoglio</b><br>mit Languste und verschiedene Meeresfrüchte   | 31.90 |

## Fisch, Krusten- & Schalentiere

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gebratene Eglifilets „Müllerin Art“</b><br>mit Tatarsauce, mit Trockenreis & Blattspinat   | 34.90 |
| <b>Riesenkrevetten nach „Provenzalischer Art“</b><br>mit Trockenreis & Gemüsebeilage  | 37.90 |
| <b>Riesenkrevetten vom Grill</b><br>mit Knoblauch-Kräuterschaumsauce & Tintenfisch-Tagliatelle (Sepia),<br>parfümiert mit Trüffelrahmsauce  | 37.90 |
| <b>Grillierte Jakobsmuscheln &amp; Crevetten</b><br>an Kräuterschaumsauce, mit Butterreis   | 39.00 |
| <b>Gebratene Jakobsmuscheln</b><br>mit Weisswein-Sabayone überbacken, mit Champagner-Risotto  | 39.50 |
| <b>Frisch grilliertes Thunfisch-Medaillon „Sashimi-Qualität“</b><br>an sämiger Limonensauce,<br>mit Saisongemüse & in Salbei geschwenkte Kartoffeln<br><b>kurz-, mittel- oder durchgebraten</b> | 35.00 |
| <b>Zanderknusperli</b><br>mit Tartarsauce, Salzkartoffeln & Spinat  | 27.50 |
| <b>Lachstranche</b><br>In Butter gebraten, mit Cherry-Tomaten, Basmatireis & Spinat   | 31.50 |
| <b>Fritto Misto</b><br>Crevetten & Calamari, mit frischen Salaten garniert  | 37.00 |
| <b>Gebratene Rotzungenfilets</b><br>mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln & Saisongemüse  | 39.00 |

# Fleischgerichte

|   |            |
|---|------------|
| <b>Kalbs-Cordon bleu</b>  | 44.00      |
| <b>Schweins-Cordon bleu</b><br>mit Pommes Frites & Saisongemüse   | 31.00      |
| <b>Fitness-Teller Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter</b><br>mit verschiedenen Salaten garniert oder mit Pommes Frites & Saisongemüse | 27.50      |
| <b>Riz Casimir</b> geschnetztes Pouletfleisch an Curryrahmsauce,<br>mit Früchten garniert, mit Reis                                       | 25.90      |
| <b>Zürcher Kalbsgeschnetztes</b><br>mit knuspriger Rösti  | 39.90      |
| <b>Scaloppine al Limone</b><br>Dünne Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce, mit Safranblütenrisotto                                       | 39.90      |
| <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Saftige Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Salbei, mit Safranrisotto                                      | 39.90      |
| <b>Butterzartes Rindsfilet vom Grill (200 gr)</b><br>mit Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten & Saisongemüse                           | 55.00      |
| <b>Rumpsteak „Café de Paris“</b><br>mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites & Saisongemüse   | 35.90      |
| <b>Farmer's Lunch</b><br>Grillierter Rindshohrücken & Speck am Spiess,<br>mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüsebeilagen               | 33.90      |
| <b>Rosa gebratenes Lammrack „Provencale“</b><br>mit Bratkartoffeln & grünen Bohnen  | 43.00      |
| <b>Schweinssteak vom Grill (180 gr)</b><br>an Whisky-Pfeffersauce, Gemüsebeilage & Butternudeln   | 27.90      |
| <b>Schanfigger-Schnitzel</b><br>(vom Schwein, mit Rohschinken & Bündner Bergkäse gratiniert)<br>mit Pommes Frites                         | 28.90      |
| <b>Schweinsschnitzel „Wiener-Art“</b>   | 26.90      |
| <b>Kalbsschnitzel „Wiener-Art“</b><br>mit Pommes Frites & Gemüsebeilage   | 39.90      |
| <b>Frische Kalbsleberli „Veneziana“, geschnetzelt</b><br>mit knuspriger Rösti   | 37.50      |
| <b>Entrecôte double vom Grill (300 gr)</b><br>mit Country-Fries & Sauerrahmsauce, mit Speck-Bohnen  | 46.00      |
| <b>Chateaubriand mit Sauce Béarnaise</b> (ab 2 Personen)  | 56.00 p.P. |
| mit Pommes Frites oder Kartoffelkroketten & Gemüsevariationen (2 x serviert)  |            |
| <b>Surf and Turf</b><br>Riesencrevetten & Rindsfilet-Medaillon, mit Sauce Béarnaise,<br>mit Pappardelle & Gemüse                          | 47.00      |

# Indische Curryspezialitäten

|  |       |
|--|-------|
| <b>Gurken-Tomatensalat</b><br>mit Kreuzkümmelpulver, Senfsamen, Zwiebeln & Joghurt   | 11.00 |
| <b>Samosa</b><br>Gemüsefüllung im Reisteig gebacken,<br>mit kalter Joghurtsauce  | 19.90 |
| <b>Spinat Dal mit Kichererbsen Eintopf</b><br>parfümiert mit Curry, mit Basmatireis  | 22.00 |
| <b>Warme Thunfischbällchen</b><br>gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch & Ceylongewürze<br>dazu Tomatensalat an Joghurtsauce                               | 19.50 |
| <b>Fischcurry „Malabar“</b><br>Riesencrevetten, Redsnapper, Pangasiusfilet,<br>Champignons & Basmatireis   | 32.00 |
| <b>Vegetarisches Gemüsecurry</b><br>mit Okras, Babyauberginen, Kartoffeln & grünen<br>Bohnen dazu Basmatireis  | 23.90 |
| <b>Kebab Tandur Motimahal</b><br>mit den typischen Gewürzen Indiens marinierte Pouletbrust<br>am Spiess gebraten, mit Spinat, Blumenkohl & Basmatireis | 27.90 |
| <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Im Ofen gebratenes Poulet-Ragout mit indischen Gewürzen mariniert,<br>mit Basmatireis & Blattspinat                     | 28.00 |
| <b>Lammcurry "Robert Clive"</b><br>Lammkeule an raffinierter Currysauce<br>mit frischem Ingwer & Kardamon, mit Basmatireis                             | 31.00 |
| <b>Vealcurry "Rudyard Kipling"</b><br>Kalbsgeschnetzeltes an einer speziellen Curryrahmsauce<br>garniert mit Bananen & Lychees, Basmatireis            | 39.90 |
| <b>Beefcurry "Tajmahal"</b><br>Rindsfilet-Würfel, sautiert, mit einer exotischen Sauce serviert<br>mit Basmatireis                                     | 39.90 |
| <b>Naan</b><br>mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen<br>(aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot, wird von Hand gegessen)                                | 24.90 |

**auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf**