

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
*Grosser Salatteller mit Ei		18.50
*Dressing nach Wahl (italienischer- oder französischer Sauce oder mit Hausdressing)		
Insalata Caprese Tomatenscheiben mit Mozzarella & frischem Basilikum		13.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen an hausgemachter Himbeersauce		14.00
Nüsslisalat mit Ei an französischer Sauce		14.00
Carpaccio Rohes Rindfleisch hauchdünn geschnitten an Zitronen-Basilikumsauce mit Parmesan & Pilzen, serviert mit Toastbrot & Butter	25.50	29.90
Tatar „Klassische Art“ mit gehackten Zwiebeln, Cornichons, Kapern, Sardellen & Cognac	24.90	29.90
Hausgemachte Capuns an Milchsauce mit Parmesan überbacken	17.90	24.90
Crevetten-Cocktail an einer feinen, hausgemachten Cocktailsauce, serviert mit Toastbrot & Butter	17.90	19.90

Suppen

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		9.90
Tomatencrèmesuppe, parfümiert mit Gin		9.90
Curry-Apfelcrèmesuppe		9.90
Bouillon mit Capuns		9.50
Limonenschaumsuppe		9.90

Vegetarische Speisen

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

Vegane Speisen

Vegan, glutenfrei, teils Gerichte mit Kokosmilch

Gemüseteller "Schöne Gärtnerin" mit 8 verschiedenen Gemüsesorten (ohne tierische Fette)	19.90
Maccheroni glutenfrei Wahlweise mit Curry-, Tomaten- oder „al olio“-Sauce	21.90
Naan mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot; Chef empfiehlt von Hand zu geniessen)	24.90
Indisches Gemüse-Curry mit Früchten & Basmatireis	23.90
Pilz-Gemüse-Stroganoff Rassiges Stroganoff mit Kokosmilch, mit verschiedenen, frischen Pilzen, Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis	23.90

Haus-Spezialitäten

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

Fisch, Krusten- & Schalentiere

Gebratene Eglifilets „Müllerin Art“ mit Tatarsauce, mit Trockenreis & Blattspinat	34.90
Riesenkrevetten nach „Provenzalischer Art“ mit Trockenreis & Gemüsebeilage	37.90
Riesenkrevetten vom Grill mit Knoblauch-Kräuterschaumsauce & Tintenfisch-Tagliatelle (Sepia), parfümiert mit Trüffelrahmsauce	37.90
Grillierte Jakobsmuscheln & Crevetten an Kräuterschaumsauce, mit Butterreis	39.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Weisswein-Sabayone überbacken, mit Champagner-Risotto	39.50
Frisch grilliertes Thunfisch-Medaillon „Sashimi-Qualität“ an sämiger Limonensauce, mit Saisongemüse & in Salbei geschwenkte Kartoffeln kurz-, mittel- oder durchgebraten	35.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln & Spinat	27.50
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	44.00
Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites & Saisongemüse	31.00
Fitness-Teller Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter mit verschiedenen Salaten garniert oder mit Pommes Frites & Saisongemüse	27.50
Riz Casimir geschnetztes Pouletfleisch an Curryrahmsauce, mit Früchten garniert, mit Reis	25.90
Zürcher Kalbsgeschnetztes mit knuspriger Rösti	39.90
Scaloppine al Limone Dünne Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce, mit Safranblütenrisotto	39.90
Saltimbocca alla Romana Saftige Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Salbei, mit Safranrisotto	39.90
Butterzartes Rindsfilet vom Grill (200 gr) mit Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten & Saisongemüse	55.00
Rumpsteak „Café de Paris“ mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites & Saisongemüse	35.90
Farmer's Lunch Grillierter Rindshohrücken & Speck am Spiess, mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüsebeilagen	33.90
Rosa gebratenes Lammrack „Provencale“ mit Bratkartoffeln & grünen Bohnen	43.00
Schweinssteak vom Grill (180 gr) an Whisky-Pfeffersauce, Gemüsebeilage & Butternudeln	27.90
Schanfigger-Schnitzel (vom Schwein, mit Rohschinken & Bündner Bergkäse gratiniert) mit Pommes Frites	28.90
Schweinsschnitzel „Wiener-Art“	26.90
Kalbsschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes Frites & Gemüsebeilage	39.90
Frische Kalbsleberli „Veneziana“, geschnetzelt mit knuspriger Rösti	37.50
Entrecôte double vom Grill (300 gr) mit Country-Fries & Sauerrahmsauce, mit Speck-Bohnen	46.00
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen)	56.00 p.P.
mit Pommes Frites oder Kartoffelkroketten & Gemüsevariationen (2 x serviert)	
Surf and Turf Riesencrevetten & Rindsfilet-Medaillon, mit Sauce Béarnaise, mit Pappardelle & Gemüse	47.00

Indische Curryspezialitäten

Gurken-Tomatensalat mit Kreuzkümmelpulver, Senfsamen, Zwiebeln & Joghurt	11.00
Samosa Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce	19.90
Spinat Dal mit Kichererbsen Eintopf parfümiert mit Curry, mit Basmatireis	22.00
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	23.90
Kebab Tandur Motimahal mit den typischen Gewürzen Indiens marinierte Pouletbrust am Spiess gebraten, mit Spinat, Blumenkohl & Basmatireis	27.90
Chicken Tikka Masala Im Ofen gebratenes Poulet-Ragout mit indischen Gewürzen mariniert, mit Basmatireis & Blattspinat	28.00
Lammcurry "Robert Clive" Lammkeule an raffinierter Currysauce mit frischem Ingwer & Kardamon, mit Basmatireis	31.00
Vealcurry "Rudyard Kipling" Kalbsgeschnetzeltes an einer speziellen Curryrahmsauce garniert mit Bananen & Lychees, Basmatireis	39.90
Beefcurry "Tajmahal" Rindsfilet-Würfel, sautiert, mit einer exotischen Sauce serviert mit Basmatireis	39.90
Naan mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot, wird von Hand gegessen)	24.90

auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf