

## **Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gmüetliberg**

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie unser gemütliches Restaurant mit Wintergarten und Sonnenterrasse für ein feines Essen ausgewählt haben.

Unsere Küche hat für Sie eine Vielzahl von leckeren Gerichten zusammengestellt. Dazu servieren wir Ihnen den passenden Wein aus unserem kleinen aber feinen Weinkeller.

Haben Sie demnächst eine Feier geplant? – Wir verfügen über entsprechende Räumlichkeiten für Familienfeste und Firmenanlässe. Unsere Angebotspalette ist gross; vom feinen Mehrgangmenu bis zum rustikalen Fondueplausch finden Sie alles in unseren Menuvorschlägen. Fragen Sie den Servicemitarbeiter nach unseren Unterlagen.

Unsere Kunst ist es, Sie währende Ihrem Aufenthalt rund um zu verwöhnen. Darum: Fühlen Sie sich bei uns wohl und lassen Sie es sich gut gehen!

Ihre Gastgeber & das Küchenteam  
vom Restaurant Gmüetliberg

# Wintergerichte

Minestrone Italienische Gemüsesuppe „Hausgemacht“		CHF	12.00
Steinpilz-Risotto „Tschawraga“ Weisswein Risotto mit Steinpilzen und Kräutern		CHF	18.50
Hirschpfeffer „Jäger Art“ Hausgemachte Eierspätzli, Preiselbeerbirne		CHF	22.50
Ratsherrenpfanne „Gmüetli“ Schweins Schnitzel vom Nierstück auf Eierspätzli in der Pfanne serviert mit Champignonsauce und Käse überbacken		CHF	28.50

## Weine

Dazu empfehlen wir:

Rioja Crianza, El Meson Spanien	5 dl	CHF	26.00
Maienfelder Pola Graubünden	7 dl	CHF	46.00
Montepulciano d`Abruzzo Italia	7 dl	CHF	40.00

## Dessert

Vermicelles mit Rahm		CHF	11.00
Vermicelles mit Rahm kleine Portion		CHF	8.50
Coup Nesselroude Marronipurre mit Vanilleglace und Schlagrahm		CHF	13.00
Zwetschgencompot mit Zimtglace		CHF	14.50

alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

## Salatauswahl

<b>Blattsalatvariation</b> mit gehacktem Ei, knusprigen Speck- und Brotwürfeli nach Wunsch begleitet von French-, Italian- oder Hausdressing mit Knoblauch	CHF	9.50
<b>Bunt gemischter Salat</b> farbenfrohe Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten nach Wunsch begleitet von French-, Italian- oder Hausdressing mit Knoblauch	CHF	10.50
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln und frischen Basilikum	CHF	10.50
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei	CHF	11.50

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	CHF	8.50
<b>Rindskraftbrühe</b> auf Wunsch mit Flädli, Ei oder Sherry	CHF	9.00
<b>Tomatensuppe</b> mit Basilikum und Rahmhaube	CHF	10.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	Vorspeise CHF	11.50
	Hauptgang CHF	16.50

## Vorspeisen

Probieren Sie das Lieblingsgericht von Ihrem Gastgeber Oscar Candrian. Der Capuns wird nach seinem uralten Rezept zu bereitet.

<b>Capuns sursilvans</b> bester Capuns nach einem uralten Rezept - lassen Sie sich überraschen...	Vorspeise CHF	15.50
	Hauptgang CHF	28.00
<b>Rindstatar „Gmüetli“</b> mit Cognac verfeinert serviert mit Toast und Butter	Vorspeise CHF	29.50
	Hauptgang CHF	16.50

## Fleischgerichte vom Kalb und Schwein

„Gmüetli-Hit!“ - Schweins Cordon bleu Schweinsnitzeltasche gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse serviert mit knusprigen Pommes frites und feinem Saisongemüse	CHF 28.50
Olma Kalbsbratwurst 200gr mit beliebter Zwiebelsauce zur Auswahl als Beilage: Butterrösti, Pommes frites oder Kartoffelsalat	CHF 20.50
Schweinsbratwurst mit urchiger Zwiebelsauce als Beilage zur Auswahl: goldbraune Butterrösti, Pommes frites oder Kartoffelsalat	CHF 18.50
Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit goldbraunen Pommes frites und Tagesgemüse	CHF 22.50
Holzfüller-Steak Schweinssteak vom Grill mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter Pommes frites und farbenfrohes Marktgemüse	CHF 28.00
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter sautiert und abgeschmeckt mit Kräutern begleitet von goldbrauner Butterrösti	CHF 29.50
Geschnetzeltetes Kalbfleisch nach Zürcher Art zartes Kalbgeschnetzeltes und Champignons an Rahmsauce serviert mit goldbrauner Butterrösti	CHF 34.50

## Beliebte Pouletgerichte

Saftige Pouletbrust vom Grill serviert mit Kräuterbutter und einer Auswahl von gartenfrischen Gemüse- und Blattsalaten	CHF 25.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ an rassisger Curryrahmsauce serviert im Reisring und begleitet von süssen Früchten	CHF 27.00

## Aus der Fischküche

Fischknusperli knusprig gebackene Merlanfilets serviert mit köstlicher Tartaresauce und bunter Salatauswahl	CHF 27.00
---	-----------

Unsere Fleischspezialitäten und Wurstwaren kommen aus folgenden Ländern

Schweiz: Kalb, Schwein, Rind, Geflügel, Wurstwaren  
Brasilien: Geflügel

## Urchige Schweizer (Käse)Spezialitäten

<b>Zwiebel-Speckrösti</b> goldbraune Butterrösti mit Speck und Zwiebeln begleitet von 2 Spiegeleier	CHF 19.00
<b>Äpler Maggronen</b> beliebte Äpler Maggronen mit Kartoffelwürfeli und Röstzwiebeln abgerundet mit köstlichem Apfelmus	CHF 19.50
<b>Walliser Käseschnitte</b> mit würzigem Schinken und saftigen Tomatenscheiben	CHF 17.50
<b>Käsewähe</b> mit Speck und Zwiebeln, dazu eine Auswahl gartenfrischer Salate	CHF 17.50
<b>Raclette</b> ab 2 Personen Raclette vom Tischöfeli à discrétion serviert mit Gschwellti und Essiggemüse	pro Person CHF 36.00

## Viva Italia – feine Teigwarengerichte

<b>Spaghetti Napoli</b> an rassisger Tomatensauce mit Basilikum	CHF 18.50
<b>Bärlauch-Spaghetti</b> mit Uetliberger Bärlauchpesto	CHF 19.50
<b>Spaghetti all Arrabbiata</b> mit frischen Peperoncinis, Knoblauch und Tomatensauce	CHF 21.00
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit gehacktem Rindfleisch	CHF 21.00

## Fonduespezialitäten

Ab 2 Personen servieren wir unsere köstlichen Fonduespezialitäten.

Begleitet wird das Fondue (220g Käse pro Person) von knusprigem Hausbrot und feinen Gschwellti

Fondue, Hausmischung	pro Person	CHF	27.—
Bärlauchfondue	pro Person	CHF	28.—
Pfefferfondue mit grünen Pfefferkörnern	pro Person	CHF	28.—
Knobli-Fondue mit frischen Knoblauchzehen	pro Person	CHF	28.—
Curry-Fondue	pro Person	CHF	27.—
Tomatenfondue mit frischen Tomatenwürfel	pro Person	CHF	28.—
Pilz-Fondue mit feingeschnittenen Waldpilzen	pro Person	CHF	30.50
Fondue Moitié-Moitié mit Freiburger Vacherin und Gruyère	pro Person	CHF	32.00

## Zum Zvieri

Knoblauch-Kräuterbrot		CHF	8.00
Salsiz aus dem Bündner Oberland dazu Essiggurken und Silberzwiebeln		CHF	9.80
Zvieribrettli dünn aufgeschnittener Speck, Landrauchschinken, Hauswurst und Hobelkäse abgerundet mit beliebtem Essiggemüse		CHF	21.50
Bündnerteller luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Rohschinken serviert mit Essiggemüse	Vorspeise	CHF	27.00 15.00
Salatteller mit Ei farbenfrohe Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten garniert mit Ei		CHF	19.00
Wurstsalat einfach		CHF	15.50
Wurst-Käsesalat einfach		CHF	17.50
Wurstsalat garniert begleitet von allerlei bunt gemischten Salaten		CHF	19.00
Wurst-Käsesalat garniert begleitet von allerlei bunt gemischten Salaten		CHF	20.50

## Weinkarte

Wir haben für Sie eine Auswahl von beliebten Weinen aus verschiedenen Regionen und Länder zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

### Weiss- und Roséweine

<b>Féchy</b> der beliebte, süffige, leichte Aperowein aus der La Côte	Waadt	CHF	36.00
<b>St. Saphorin</b> der beliebte, harmonische und liebliche Wein aus dem Lavaux passt ausgezeichnet zum Aperò, Fisch und Käsegerichten	Waadt	CHF	42.00
<b>Aigle les Murailles</b> der berühmte, delikate, harmonische Wein aus dem Chablais passt ausgezeichnet zum Aperò, Fisch und Käsegerichten	Waadt	CHF	46.00
<b>Pinot Grigio Collio</b> ein Klassiker unter den Italienern, der einfach so zwischendurch, zum Aperò oder zu Fisch gerne getrunken wird	Italien	CHF	44.00
<b>Chardonnay Ardèche AC</b> ein typischer Chardonnay beliebt zu hellem Fleisch und Fisch	Frankreich	CHF	43.00
<b>Oeil de Perdrix</b> der bekannte und beliebte Oeil de Perdrix aus Neuenburg, passt ausgezeichnet zu leichten Gerichten und zum Aperò	Schweiz	CHF	39.00

### Rotweine

<b>Lattenberg Clevner Auslese,</b> ein ausgeglichener, harmonischer Pinot noir der gerne zu allerlei Fleischgerichten, Teigwaren und Käse getrunken wird	Zürich	CHF	43.00
<b>Merlot del Ticino, Selezione d'Ottobre</b> Ein kräftiger Merlot aus der Schweizer Sonnenstube ideal zu Pasta und dunklem Fleisch	Tessin	CHF	40.00.
<b>Maienfelder Pola</b> der berühmte und beliebte Herrschäftler, ist für Trockenfleisch und Grilladen der richtige Begleiter	Graubünden	CHF	46.00
<b>Cannonau di Sardegna</b> ein typischer kräftiger Italiener, ausgezeichnet zu Teigwarengerichten, Zvieriplättli und dunklem Fleisch	Italien	CHF	41.00
<b>Rioja Crianza, Conde de Valdemar</b> temperamentvoll wie die Spanier, präsentiert sich dieser Wein zu deftigen Fleischgerichten	Spanien	CHF	44.00
<b>Cabernet Sauvignon</b> ein toller Cabernet Sauvignon für jegliche Fleischgerichte, zum Zvieriplättli oder zu Käse	Chile	CHF	43.00

## Schaumwein

Prosecco Canevel	Italien	75cl	CHF	45.00
Cüpli Prosecco		10cl	CHF	8.50
Cüpli Prosecco Kir Royal		10cl	CHF	10.50

## Weissweine im Offenausschank

Fechy Les Allards	Waadt	50cl	CHF	26.00
		10cl	CHF	5.50
Riesling x Silvaner	Ostschweiz	50cl	CHF	25.00
		10cl	CHF	5.50
Mont-sur-Rolle	Waadt	50cl	CHF	26.00
		10cl	CHF	5.50
Fendant	Wallis	50cl	CHF	25.00
		10cl	CHF	5.50
Epresses	Waadt	50cl	CHF	28.00
		10cl	CHF	6.00
Burgunder Chardonnay	Frankreich	50cl	CHF	25.00

## Roséweine im Offenausschank

Oeil de Perdrix	Westschweiz	50cl	CHF	25.00
Dôle blanche	Wallis	50cl	CHF	26.00
		10cl	CHF	5.50

## Rotweine im Offenausschank

Kalterersee Auslese	Italien	50cl	CHF	22.00
Cabernet Sauvignon	Kalifornien	50cl	CHF	25.50
Dôle „Graveline“	Wallis	50cl	CHF	26.50
Merlot „Il Picchio Rosso“	Tessin	50cl	CHF	25.00
Rioja Crianza	Spanien	50cl	CHF	26.00
Primitivo Salento	Italien	50cl	CHF	24.00
Chianti „Cacciatori“	Italien	50cl	CHF	23.00

## Mineralwasser/Süssgetränke

Valser stilles Wasser	33cl	CHF	4.80
Valser stilles Wasser	100cl	CHF	10.00
Valser stilles Wasser	50 cl	CHF	5.20
Valser Classic	33cl	CHF	4.80
Valser Classic	100cl	CHF	10.00
Vaser Classic	50cl	CHF	5.20
Coca Cola light	33cl	CHF	4.80
Rivella rot, blau, grün	33cl	CHF	4.80
Apfelschorle	33cl	CHF	4.80
Apfelsaft	33cl	CHF	4.80
Schweppes Tonic Water	20cl	CHF	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	4.80

im Offenausschank

Coca Cola*	30cl	CHF	4.00
	50cl	CHF	5.20
Sprite*	30cl	CHF	4.00
	50cl	CHF	5.20
Eistee*	30cl	CHF	4.00
	50cl	CHF	5.20
Fanta*	30cl	CHF	4.00
	50cl	CHF	5.20

\*mit Konservierungsmittel

## Most alkoholhaltig

Apfelwein Classic	50cl	CHF	6.00
Apfelwein Alkoholfrei	50cl	CHF	6.00
Apfelwein Edeltrüb	50cl	CHF	6.00

## Frucht- und Gemüsesäfte

Traubensaft rot	20cl	CHF	5.00
Orangensaft	20cl	CHF	5.00
Tomatensaft	20cl	CHF	5.00
Fruchtsaft „Michel“	20cl	CHF	5.00

## Bier

Eichhof vom Fass	30cl	CHF	4.60
Eichhof vom Fass	50cl	CHF	6.30
Eichhof vom Fass Panaché	30cl	CHF	4.60
Eichhof vom Fass Panaché	50cl	CHF	6.30
Braugold „Spezli“ alkoholfrei	33cl	CHF	4.80
Braugold „Spezli“	33cl	CHF	4.80
Eichhof Lagerbier	50cl	CHF	6.10
Heineken Bier	33cl	CHF	6.50
Erdinger Weissbier	50cl	CHF	7.80
Bügel Bier Eichhof	40cl	CHF	5.90

## Kaffee/Tee

Cappuccino	CHF	5.20
Cafe Macchiato	CHF	5.50
Tee crème/nature	CHF	4.20
Tee diverse Sorten	CHF	4.20
Punsch	CHF	4.20
Kaffee crème/nature	CHF	4.50
Espresso crème/nature	CHF	4.50
Coretto Grappa	CHF	6.70
Kaffee fertig/Luz	CHF	7.50
Kaffee Pflümli	CHF	7.50
Kaffee Kräuter	CHF	7.50
Schümlipflümli	CHF	9.00
Gmüetli-Kafi	CHF	9.00
Tee Rum	CHF	7.00
Glühwein	CHF	7.00

## Milch / Milchmischgetränke

Milch UHT kalt	20cl	CHF	4.00
Milch UHT	20cl	CHF	4.00
Ovo kalt	20cl	CHF	4.40
Ovo warm	20cl	CHF	4.40
Schokolade kalt	20cl	CHF	4.40
Schokolade warm	20cl	CHF	4.40

## Aperitif und Bitter

	Inh.	Vol%		
Campari	4	23	CHF	8.00
Rossi	4	23	CHF	8.00
Cynar	4	16.5	CHF	8.00
Martini weiss	4	15.5	CHF	7.50
Appenzeller	4	29	CHF	7.50
Fernet Branca	2	42	CHF	7.50

## Südwein

Sherry	4	15.5	CHF	7.00
--------	---	------	-----	------

## Liköre

Amaretto	2	28	CHF	6.50
Baileys	2	17	CHF	6.50
Grand Marnier	2	40	CHF	6.50

## Cognac

Remy Marin VSOP	2	40	CHF	8.50
Martell Cordon bleu	2	40	CHF	13.00

## Branntweine

	Inh.	Vol%		
Marc Morin	2	40	CHF	8.50
La vieille prune	2	41	CHF	9.00
Calvados	2	40	CHF	8.50
Rum Colonial	2	37.5	CHF	5.50
Vodka	4	40	CHF	8.00
Gordon Gin	4	37.5	CHF	8.00
Bacardi	4	40	CHF	8.00

## Whisky

Ballantine's	4	40	CHF	9.00
Jack Daniel's	4	40	CHF	11.00
Glenfiddich	4	40	CHF	12.00

## Grappa

Tre Castelli	2	40	CHF	7.00
Grappa di Brunello	2	43	CHF	8.50
Grappa di Moscato	2	43	CHF	9.00

## Obstbranntweine

Pflümli	2	37.5	CHF	5.50
Kernobst	2	45	CHF	5.50
Kirsch	2	37.5	CHF	5.50
Williamine	2	43	CHF	7.00
Zwetschgen	2	37.5	CHF	5.50
Kräuter	2	37.5	CHF	5.50