



Willkommen

Zum Trinken

Die Vielseitigkeit der Schweiz entdecken.

Kaffee & Tee

Bio-Raselli-Tee	CHF	4.00
Kaffee	CHF	4.20
Cappuccino	CHF	4.50
Latte Macchiato	CHF	4.80
Schoggi / Ovi	CHF	4.50
Hauskaffee mit Alkohol	CHF	7.50

Für uns hausgemachter Sirup:

Fragen Sie nach den verschiedenen
Geschmäcker beim Personal:

	30 CL	CHF	4.00
	50 CL	CHF	5.00
	100 CL	CHF	7.00
Eistee	30 CL	CHF	4.00
(Hustee AG, Arosa)	50 CL	CHF	5.00
	100 CL	CHF	7.00

Wein

Weisswein pro	10 CL	CHF	5.00
Riesling-Silvaner	50 CL	CHF	23.00
Rotwein pro	10 CL	CHF	5.00
Pinot Noir	50CL	CHF	23.00

Verdauerli

Alpstein Bitter 28%	4 CL	CHF	6.50
BitterSüss	4 CL	CHF	5.50
(alkoholfrei)			

Mineral

Schweizer Cola	50 CL	CHF	5.00
Schweizer Zitro	50 CL	CHF	5.00
Schweizer Orange	50 CL	CHF	5.00
Flauder	50 CL	CHF	5.00
Rivella rot	50 CL	CHF	5.00
	100 CL	CHF	9.00
Shorley	50 CL	CHF	5.00
Rhözünser	50 CL	CHF	4.00
	100 CL	CHF	8.00

Möhl

Mit Alkohol	4.0 %	50 CL	CHF	6.00
Ohne Alkohol		50 CL	CHF	6.00

Monsteiner Bier

Huusbier	4.8 %	30 CL	CHF	6.00
Wättergoue	5.0 %	30 CL	CHF	6.00
Munnga (Bio)	3.5 %	30 CL	CHF	6.00
alkoholfrei		30 CL	CHF	6.00
(Appenzeller)				

Apéro

Amicero alkoholfrei		CHF	7.50
(Ingwer-Orangengeschmack, Mineral)			
Amicero mit Alkohol		CHF	8.50
(Ingwer-Orangengeschmack, Prosecco)			
Gespritzter Weisswein		CHF	6.50



Willkommen

Zum Essen

Regional, saisonal und voller Geschmack.

Für den kleinen Hunger

Salat	CHF 9.00
Angus Salsiz	CHF 14.00
Alp-Käse 150g	CHF 12.00
Gässäli - Plättli (2 Pers)	CHF 25.00

Dessert

Fragen Sie nach Hauskuchen

Filisurer Glace pro Kugel	CHF 3.50
mit Rahm	CHF 1.50
Bergüner Nussschnitte	CHF 5.00

Für den grossen Hunger

Capuns	CHF 23.50
Capuns vegetarisch	CHF 23.50
Hauswurst mit Salat	CHF 17.00
Hauswurst mit Brot	CHF 12.00
Käsekuchen mit Salat	CHF 19.00

a guata

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration:

Angus-Salsiz	Risch's Jenisberger Angus, Familie Risch
Hauswurst	Hof Palé Filisur, Nicole Heinrich
Capuns	hausgemacht von Marianne Rehli, Domat/Ems
Brot	Bäckerei Preisig, Bergün
Alp Käse	Alp Plazbi Bergün, Alp Prosutt Filisur
Glacè	Filisurer Glace, Hof Palé Nicole Heinrich
Hustee	Hustee AG, Arosa
Sirup	Bio-Hof La Sorts, Heinrich Filisur, Familie Alter Stuls
Bio - Mehl	Gran Alpin, Tiefencastel
Bio - Eier	Hof Plaschair Bergün, Familie Heinrich
Butter	Hof Palé Filisur, Nicole Heinrich
Gemüse / Salat	Saisonal, aus der Schweiz
Trockenfleisch, Salami	aus der Schweiz
Cola, Citro, Orange	Goba AG Manufaktur, Gonten

Jenisberger



Gässälibeiz

Willkommen

Zum Einkaufen

Gässäli – Senf	CHF 6.00	hausgemacht
Gässäli – Kräutersalz	CHF 6.00	aus Wildkräuter
Ansicht – Karte	CHF 4.50	
Bio – Raselli – Tee	CHF 7.50	Tee – Schachtel

DIE GESCHICHTE DES BLACK – ANGUS

Vor über 200 Jahren traten die Black Angus Rinder aus den Nebeln Schottlands hervor: die Aberdeen Angus. Stolze Rinder mit schwarz schimmerndem Fell, von Natur aus hornlos, aber schon bald die unangefochtenen Champions. Angus-Rinder waren von kräftigem Wuchs, äusserst widerstandsfähig, und ihr marmoriertes Fleisch – sagenhaft. Ihre Geschichte liest sich reich dokumentiert in historischen Stammbäumen, und noch heute blicken die Urahnen der Black Angus von Gemälden aus dem 17. Jahrhundert auf uns herab.

ZURÜCK ZU UNSEREM SALSIZ Bei mir steht Regionalität im Vordergrund. Wie praktisch, dass es einen Bauernhof in Jenisberg mit Angus – Rinder hat. Ohne gross nachzudenken war mir klar, dass der Salsiz auf meiner Speisekarte vom Nachbarbetrieb der Familie Risch stammen wird. Sie lieben und pflegen ihre Angus innig. Im Winter leben die Kühe und Kälber auf dem Hof im Dorf und fressen ausschliesslich hofeigenes Futter. Im Sommer dürfen sie auf die Jenisberger – Alp und fressen feinste Alpenwiese.

Geniessen Sie den feinen Angus – Salsiz, jetzt wo Sie mehr über die Geschichte der Angus wissen.