

CHRÜZ - wo Gäste zu Freunden werden.

Zersch

grüne Salat mit Brotcroupons und Ei	9.00
chalti Rüebli-Ingwersuppe mit Kräutern	11.00
Röschtzwiebläsuppe mit Rahm und Croutons	12.00
g`mischte Salat mit Rüebli, Fenchel, Gurken, Tomaten und Ei	12.00
Bruschette Tomaten Crostini mit Tomaten, Basilikum, Balsamico und Maggia Pfeffer	12.00
Nüsslisalat mit Schwarzwälder Speck, Ei und Croutons	16.00
Burrata Mozzarella Spezialität aus Apulien mit Tomaten und Basilikum	16.00
sizilianische Caponata e Pinsa «fatto in Casa» eingemachter sizilianischer Gemüsetopf mit knusprigem Pizzateig	16.00
en Chnoche halbiertes Markbein mit Fleur de Sel und grilliertem Brot	17.00
Rindscarpaccio Fregula Sarda sardische Pasta Spezialität mit Rindscarpaccio, Parmesan und Rucola	22.00 35.00
Tatar vom Rind mit huusgmachtem Chiliöl, Rotweinzwiebeln und Grillbrot	24.00 34.00
Vitello Tonnato grilliertes Kalbscarpaccio mit Thunfischsauce und Gurkenvinaigrette	24.00 36.00

Nachhär

grillierter Wurst-Käse Salat g`mischte Salat mit grillierten Cervelatstreifen und Greyerzerkäse	22.00
Chrüz-Burger Salsiccia-Grillschnägg, Schwarzwaldspeck, Cheddar Käse Tomaten, Gurken, BBQ-Sauce dazu Pommes frites	24.00
Tagliatelle Funghi di Bosco handgemacht Nudli an Waldpilzrahmsauce und Grana Padano	24.00
Risotto Pomodoro e Manzo Tomatenrisotto mit gebratenem Rindsgeschneitztem, Rucola und Grana Padano	28.00
Orecchiette Polpette handgemacht Pasta an Tomatensauce mit hausgemachte Fleischbällchen	28.00
hausgemachte Hackbraten mit Gemüse und Härtdöfelstock	29.00
Hühnchenbrust «Bündner Art» gebackene Hühnchenbrust gefüllt mit Pilzen und Bündnerfleisch dazu Weissweinsrisotto	31.00
Tafelspitzsalat g`mischte Salat mit geschmortem Tafelspitz und Salsa Verde	34.00
Fish `n` Chips Schwiizer Egghnusperli mit Pommes frites, Rahmspinat und Sauce Tartare	35.00
Cordon bleu vom Säuli mit Pommes frites und Gemüse	36.00
Brasato Rindsschmorbraten mit Härtdöfelstock und Gemüse	36.00
Piccata vom Kalb auf Tomatensugo mit Weissweinsrisotto, Gemüse und Rotweinsjus	39.00
Schweinskotelette Dry aged (s`hät so lang`s hät) 4 Wochen hausgrift`s Kotelett mit jungen Brathärtdöfel und Gemüse	46.00
Rindsentrecote vom Holzkohlegrill überbacken mit einer Kräuterkruste dazu Rosmarinhärtdöfel und Gemüse	49.00

g`mischti Salatschüsslä mit:

paniertem Schnitzel	24.00
mit grillierten Pouletstreifen	24.00
mit gebratenem Rindfleisch	32.00
Riesencrevetten (Bio Eden Shrimps 5st. 200gr)	32.00
Eglichenusperli	33.00
Dry aged Schweinekotelette	44.00
Rindsentrecote vom Holzkohlegrill	47.00

eusi Lieferante

Fleisch:	Merat, Brönnimann, Betschart, CCA
Fisch:	Zahner Fischhandel, Bianchi
Gemüse:	CCA
Früchte:	CCA
Härdöpfel:	Familie Schmucki
Kaffee/Tee:	Busin Café / Sirocco Tee

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

Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Australien
Poulet: Schweiz / Ungarn
Crevetten: Bio Eden Shrimps (Vietnam)
Egli: Schweiz

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.