

# *Restaurant*

## *Taberne zum guten Freund*

### *Suppen*

- |          |   |             |             |
|----------|---|-------------|-------------|
| <b>1</b> | <b><i>Bouillon</i></b>  | <i>SFr.</i> | <b>5.00</b> |
|          | Broth<br>Consommé<br>Brodo  |             |             |
| <b>2</b> | <b><i>Bouillon mit Ei</i></b>   | <i>SFr.</i> | <b>6.00</b> |
|          | Bouillon with Egg<br>Bouillon avec oef<br>Brodo con l'uovo                    |             |             |
| <b>3</b> | <b><i>Tomatensuppe</i></b>  | <i>SFr.</i> | <b>8.50</b> |
|          | Cream of tomato soup<br>Crème de tomates<br>Crema di pomodori                 |             |             |
| <b>4</b> | <b><i>Gulaschsuppe</i></b>  | <i>SFr.</i> | <b>9.00</b> |
|          | Goulash soup<br>Soupe de goulache<br>Zuppa di gulasch                         |             |             |
| <b>5</b> | <b><i>Bündner Gerstensuppe</i></b>  | <i>SFr.</i> | <b>9.00</b> |
|          | Barley soup Grison style<br>Potage à l'orge Grison<br>Zuppa d'orzo grigionese |             |             |

### *Salate*

- |           |   |             |             |
|-----------|---|-------------|-------------|
| <b>11</b> | <b><i>Grüner Salat</i></b>                    | <i>SFr.</i> | <b>6.50</b> |
|           | Green salad<br>Salade verte<br>Insalate verde |             |             |
| <b>12</b> | <b><i>Gemischter Salat</i></b>                | <i>SFr.</i> | <b>8.50</b> |
|           | Mixed salad<br>Salade mêlée<br>Insalate mista |             |             |

# *Restaurant*

## *Taberne zum guten Freund*

### *Vorspeisen*

*Starters, Hors-d'oeuvre, Antipasti*

- |           |   |                    |                     |
|-----------|---|--------------------|---------------------|
| <b>22</b> | <b><i>Minitavernenteller</i></b><br><i>(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hobelkäse)</i><br>Small Tavernenteller – Air cured beef, cured ham, bacon, cheese<br>Petit Tavernenteller – viande séchée, jambon cru, lard maigré, fromage dur<br>Tavernenteller piccolo – Carne dei grigioni, prosciutto crudo, pancetta, formaggio | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>18.00</i></b> |
| <b>23</b> | <b><i>Tavernenteller</i></b><br><i>(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hobelkäse)</i><br>Tavernenteller – Air-cured beef, cured ham, bacon, cheese<br>Tavernenteller – Viande séchée, jambon cru, lard maigre, fromage dur<br>Tavernenteller – Carne dei grigioni, prociutto crudo, pancetta, formaggio                          | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>28.00</i></b> |
| <b>24</b> | <b><i>Geräuchertes Forellenfilet, klein</i></b><br><i>(mit Salat und Meerrettich)</i><br>Smoked fillets of trout with horseradish cream<br>Filet de truite fumé , sauce de raifort à la crème<br>Filetto di trota affumicata con rafano alla panna  | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>16.00</i></b> |
| <b>25</b> | <b><i>Omelette natur</i></b><br>Omelette nature<br>Omelette nature<br>Omelette al naturale  | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>8.50</i></b>  |
| <b>26</b> | <b><i>Omelette mit Schinken</i></b><br>Omelette with ham<br>Omelette au jambon<br>Omelette al prosciutto  | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>9.50</i></b>  |

# Restaurant

## Taberne zum guten Freund

### Hauptgerichte

Main Courses, Plats principaux, Piatti Principali

		<u>1/2 Port</u>
<b>32 Walliser Käseschnitte</b> (Brot, Tomaten, Schinken, Zwiebeln, Wein) Valais style, au gratin cheese on bread with ham, tomato and onions Croûte au fromage valaisan Formaggio al forno, pane arrostito con formaggio, prosciutto, pomodori e cipolle caldo	<b>SFr.19.50</b>	<b>16.50</b>
<b>33 Käseschnitte Hawaii</b> (Brot, Schinken, Käse, Ananas, Wein) Toast Hawaii on Valais style, au gratin cheese on bread with ham and pineapple Croûte au fromage à la toast havai Formaggio al forno alla toast Hawaii, pane arrostito con formaggio, prosciutto e ananas	<b>SFr.19.50</b>	<b>16.50</b>
<b>34 Fondue, pro Person</b> Fondue, per person Fondue, par personne Fondue, per persona	<b>SFr.24.50</b>	-
<b>35 Rösti mit Käse und Ei</b> Rösti potato fritters from the Valais with cheese au gratin and fried eggs Rösti gratinés abec du fromage à raclette et oeuf Patate rosolate, formaggio e uovo	<b>SFr.19.50</b>	<b>16.50</b>
<b>37 Wienerschnitzel, Kalbsschnitzel, PommesFrites, Gemüse</b> Viennese schnitzel with French fries and vegetables Escalope de veau à laviennoise – avec pommes frites et légumes Scaloppina alla viennese die vitello con patatine fritte e verdure	<b>SFr.37.00</b>	-
<b>38 Schweinsschnitzel, PommesFrites, Gemüse</b> Schnitzel breaded escallop of pork with French fries and vegetables of the day Escalope panée – avec pommes frites et légumes Scaloppina di maiale con patatine fritte e verdure	<b>SFr.26.00</b>	<b>20.00</b>
<b>39 Rindsentrecote, 200 g</b> Grilled rump steak with herb butter Entrecôte de beof Bistecca di girello	<b>SFr.37.00</b>	
<b>40 Kinderteller, (nur für Kinder)</b> <b>Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Gemüse</b> Chicken-Nuggets, served with french fries (only for children) Nuggets de poulet avec frites et légumes (uniquement pour les enfants) Pane di pollo con patatine fritte e verdure (solo per bambini)	<b>SFr.12.00</b>	-



# *Restaurant*

## *Taberne zum guten Freund*

### *Spezialitäten des Hauses*

*Speciality of the House, Spécialité de la maison, Specialità di casa*

- |           |  |                    |                     |
|-----------|--|--------------------|---------------------|
| <b>51</b> | <b><i>Original Haus – Cordon bleu</i></b>  | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>30.00</i></b> |
|           | <b><i>Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und Käse, paniert</i></b>   |                    |                     |
|           | <i>Cordon bleu – escalope of pork filled with ham and cheese, breaded</i>  |                    |                     |
|           | <i>Cordon bleu – escalope de porc, farci de jambon et fromage et panée</i>   |                    |                     |
|           | <i>Cordon bleu – Scaloppina die maiale farcita con prosciutto e formaggio e impanata</i>                                   |                    |                     |
| <b>52</b> | <b><i>Riesen Haus – Cordon bleu</i></b>  | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>41.00</i></b> |
|           | <b><i>Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und Käse, paniert</i></b>   |                    |                     |
|           | <i>Extra-large cordon bleu – escalopoe of pork filled with ham and cheese, breaded</i>                                     |                    |                     |
|           | <i>Cordon bleu géant - escalope de porc, farci de jambon et fromage et panée</i>   |                    |                     |
|           | <i>Extra grande cordon bleu - Scaloppina die maiale farcita con prosciutto e formaggio e impanata</i>                      |                    |                     |
| <b>53</b> | <b><i>Tomaten – Cordon bleu</i></b>  | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>30.00</i></b> |
|           | <b><i>Schweinefleisch gefüllt mit Schinken, Käse und Tomaten, paniert</i></b>  |                    |                     |
|           | <i>Tomatoes cordon bleu - escalopoe of pork filled with tomatos, ham and cheese, breaded</i>                               |                    |                     |
|           | <i>Tomates cordon bleu - escalope de porc, farci de jambon, fromage, tomates et panée</i>                                  |                    |                     |
|           | <i>Pomodori cordon bleu - Scaloppina die maiale farcita con prosciutto, formaggio, pomodori e impanata</i>                 |                    |                     |
| <b>54</b> | <b><i>Walliser – Cordon bleu</i></b>   | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>30.00</i></b> |
|           | <b><i>Schweinefleisch gefüllt mit Schinken, Käse, Mandeln und und Abricosen, nicht paniert</i></b>                         |                    |                     |
|           | <i>Valais cordon bleu - escalopoe of pork filled with almonds, apricot, ham and cheese, not breaded</i>                    |                    |                     |
|           | <i>Cordon bleu à la valaisanne - escalope de porc, farci de jambon, fromage, amandes, abricot et non panée</i>             |                    |                     |
|           | <i>Vallese cordon bleu - Scaloppina die maiale farcita con prosciutto, formaggio, albicocca e mandorle, non infarnante</i> |                    |                     |
| <b>55</b> | <b><i>Gorgonzola – Cordon bleu</i></b>   | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>30.00</i></b> |
|           | <b><i>Schweinefleisch gefüllt mit Schinken und Gorgonzola, paniert</i></b>   |                    |                     |
|           | <i>Gorgonzola cordon bleu - escalopoe of pork filled with ham and gorgonzola blue-cheese, breaded</i>                      |                    |                     |
|           | <i>Gorgonzola fromage persillé cordon bleu - escalope de porc farci de jambon et fromage percillé, panée</i>               |                    |                     |
|           | <i>Gorgonzola cordon bleu - Scaloppina die maiale farcita con prosciutto e gorgonzola formaggio erborinato e impanata</i>  |                    |                     |

### *Beilagen nach Wahl*

*Side dish after selection ; Garniture au choix, Contorni a scelta*

#### ***Pommes Frites, Nudeln, Reis, Rösti und Gemüse***

*French fries, noodles, rice, potato rösti and vegetables*

*Pommes frites, nouilles, riz, rösti et legumes*

*Patate fritte, pasta, riso, patate rosolate e verdura*

# *Restaurant Taberne zum guten Freund*



## *Wildkarte Vorspeisen*



- |           |  |                    |                     |
|-----------|--|--------------------|---------------------|
| <b>80</b> | <b><i>Kürbiscremesuppe</i></b><br>Pumpkin cream soup, crème de potiron, crema di zucca | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>10.50</i></b> |
|-----------|--|--------------------|---------------------|

## *Wildgerichte*

- |           |  |                    |                     |
|-----------|--|--------------------|---------------------|
| <b>82</b> | <b><i>Hirschentrecote</i></b><br>Deer rieve steak, Entrecôte de cerf, Cervi entrecote    | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>36.00</i></b> |
| <b>83</b> | <b><i>Gemspfeffer</i></b><br>Gemstone pepper, Civet de Chamois, Camoscio in salmi        | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>34.00</i></b> |
| <b>84</b> | <b><i>Rehschnitzel</i></b><br>Venison escalope, Escalope de Chevreuil, Scaloppa di cervo | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>36.00</i></b> |

## *Beilagen*

### ***Spätzli, Rosenkohl, Blaukraut, Kastanien***

Swabien noodle speciality, Brussel sprouts, Red cabbage, Chestnut  
Petits gnocchis de farine, Chou de bruxelles, Chou-rouge, Marron  
Gnochetti di farina, Cavolo di bruxelles, Verza rosso, Marroni

## *Desserts*

- |           |  |                    |                     |
|-----------|--|--------------------|---------------------|
| <b>86</b> | <b><i>Coupe Nesselrode</i></b>                                       | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>10.50</i></b> |
| <b>87</b> | <b><i>Zimteis mit Zwetschgen</i></b>                                 | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>10.50</i></b> |
| <b>88</b> | <b><i>Heisses Blut</i></b><br>(heisse Heidelbeeren mit Vanilleglace) | <b><i>SFr.</i></b> | <b><i>10.50</i></b> |



# *Restaurant Taberne zum guten Freund*



## **Die Herkunft unseres Fleisches**

<b>Schweinefleisch:</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Rindfleisch:</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Lammfleisch:</b>	<b>Neuseeland</b>
<b>Pferdefleisch:</b>	<b>Brasilien</b>

Hat es Ihnen bei uns gefallen, dann empfehlen Sie uns weiter.

Was Ihnen nicht gefallen hat, sagen Sie bitte uns, damit wir darauf Einfluss nehmen können.

Danke für Ihr Vertrauen.