

Kaltes & Vorspeisen

Cold & starters

Wurstsalat (Salatlyoner)

Salatgarnitur

Sausage salad | with or without cheese

ohne Käse 17.- mit Käse 23.-

Beef Tatar

mild-medium-scharf

Beef tataré | light-medium-spicy

Vorspeise 24.- Portion 33.-

Nüsslisalat „Klassisch“

Speck | Ei | Croutons

Lamb's lettuce "Classic" - Bacon | Egg | Croutons

Vorspeise 14.- Portion 19.-

Nüsslisalat...Ente Gut!

Geräucherte Entenbrust

Lamb's lettuce - Smoked duck breast

Portion 23.-

Blattsalat

Leaf lettuce

Portion 10.-

Tomaten-Brot Salat

nur mit eigener Vinaigrette

Tomato and bread salad only with homemade vinaigrette

Portion 14.-

Salatsaucen: Italienisch, Französisch oder Tom`'s Curry-Joghurt

Salad dressings: Italian | French | Tom`s curry yogurt-dressing

Herzlich und Währschaft

Delikatessen-Bar...Preise nach Gewicht!

Delicate-bar ... prices per weight!

Auswahl an auserlesenen Käsespezialitäten

Selection of exquisite cheese specialties

Auswahl auserlesene Trockenfleisch Naschereien

Selection of exquisite dried meat specialties

Fette Gurke | Birrebrot | Nüsse | Kümmel | Trauben | Paprika uvm.
cucumber | Pear bread | Nuts | Caraway seeds | Grapes | Paprika...and much more

Überzeuge Dich von unserer schönen Delikatessen Ecke im Restaurant
und suche selbst aus!

Convince yourself of our beautiful delicatess corner in the restaurant and choose by yourself!

Ganze Mahlzeit (vegetarisch)

Main course (vegetarian)

Handgemachte Bündner Quark-Buchweizen-Pizokel

Bergkäse | Lauch & Wirz | Röstzwiebeln

Handmade Bündner Spätzli | Mountain cheese | Leek & Wirz | Roasted onions

27.-

Serviettenknödel Pilzrahm

Dumplings | Mushroom cream

27.-

Ganze Mahlzeit (nicht vegetarisch)

Main course (not vegetarian)

Achtung: Diese Rubrik kochen wir voll nach Grossmutter's Rezepturen. In keinsten Weise kalorienbewusst, fettfrei oder low Carb.

Attention: We cook grandmother`s style

Tagliata (Schweizer Bergrind)

Tomaten-Chutney | Oliven | Knoblibrot

Tagliata (Swiss mountain beef) | Tomato chutney | Olives | Garlic bread

49.-

Tafelspitz (Schweizer Bergrind)

Wurzelgemüse | Bergsalzkartoffeln | Meerrettichrahm

Boiled meat (Swiss mountain beef) | Root vegetables | Salt potatoes | Horseradish cream

39.-

Garten-Kotelette (Schweizer Bergsau am Knochen)

Pilzrahm | Hausgemachte Pommes | Wurzelgemüse

Chop (Swiss mountain pig on the bone) | Mushroom cream | Homemade fries | Root vegetable

39.-

Nichtfliegender Fleischvogel/Rindsroulade (Schweizer Bergrind)

Kartoffelstock | Rabenschwarzer Portweinjus | Rotkraut

Beef roulade (Swiss mountain Beef) | Mashed potatoes | Black port wine jus | Red cabbage

45.-

Haxenburger „Tannenholz“

Eigenes Bauern-Bun | 250gr. CH Schweins-Haxen-Gezupfe

Sauerkraut | Erbsen-Kartoffelpuree | Händlmeier-Senf

Pork burger | Homemade farmer's bun | 250gr. CH Pulled pork | Pickled cabbage | Peas mashed potatoes | Bavaria mustard

29.-

MegaHaxe 1300 Gramm ab 2 Personen „nur Vorbestellung“

Sauerkraut | Erbsen-Kartoffelpuree | Händlmeier-Senf

Pork leg 1300 grams for two or more people "only order in advance" | Pickled cabbage | Peas mashed potatoes | Bavaria mustard

68.-

Der Topf **Stew**

Erezsäss **Polotopf** «Deftig»
gerupftes Huhn | Gemüse
Erezsäss–chicken-vegetables stew

19.-

Pommes **Fries**

Hausgemachte Pommes (Kartoffelsorte Agria, handgeschnitten)
Homemade fries (Agria potato, hand-cut)

wahlweise mit hausgemachter Knoblauchsauce oder Ketchup
optional with homemade garlic sauce or ketchup

Vorspeise: 8.- Beilage: 8.- Hauptspeise: 13.-

Starter: 8.- Side dish: 8.- Main course: 13.-

Schönwetter Guggeli Grill „Gaggerliwohl“

Immer bei schönem Wetter grillieren wir auf der Terrasse die vermutlich leckersten
Schweizer- Pisten Hühner vom original Bayrischen-Oktoberfest-Wiesn Grill

The nice weather chicken grill

Whenever the weather is nice, we grill probably the most delicious chicken from the original
Bavarian grill on the terrace

Halbes Schweizer **Pistenhuhn**

Bergfeuer-Rahmtunke | Bauernbrot 22.-
Half delicious chicken | Hot sauce | Farmers bread

Beilagen:	Hausgemachte Pommes	8.-
Side dishes:	Homemade fries	
	Salatbouquet	8.-
	Salad bouquet	

Wir verrechnen für Zusatzteller bei Grossportionen einen Gedeck-Preis von CHF: 3.-
We charge a cover price of CHF 3 for an additional plates for large portions.

Rösti Ecke **Rösti Corner**

Ganze Hausgemachte Graubündner **Butterrösti** „Blutt“ 17.-
Portions- Rösti frisch zubereitet je nach Betrieb, 20 bis 30 Minuten Wartezeit!
Hash browns freshly....sometimes when we are very busy you have to wait 20-30 minutes

Wählen Sie zu unseren Rösti jede weitere Zutat:

Choose any additional ingredient for our hash browns:

Speck oder Schinken	Bacon or ham	5.-
1 Spiegelei	Fried egg	3.-
Tomaten	Tomatoes	3.-
Käse	Cheese	6.-
Knoblauch oder Zwiebeln	Garlic or onions	2.-

....Love is in the air

Nachtisch/Dessert **Sweet**

Ice Coffee "Franzl-style"	11.-
Panna Cotta	11.-
Tiramisu	11.-

Die Knaller! **Best deal**

Schoggimuffin-Schoggiglacé-süsser Käsekuchenlikör Chocolate muffin Chocolate ice cream Sweet cheesecake liqueur	15.-
Tom`s Cheesecake (Käsekuchen) + Kirschkompott + Käsekuchenlikör <small>Tom`s Cheesecake (cheesecake) Cherry compote Cheesecake liqueur</small>	15.-
Tom`s Käsekuchen (Cheesecake)	8.-
Schoggimuffin	8.-

Rahm: 2.- Käsekuchenlikör: 5.- Kirschkompott: 6.-
Cream: 2.- | Cheesecake liqueur: 5.- | Cherry compote: 6.-

Eigene Bäckerei und Konditorei Erezsässhütte & Schifer Berghaus

Own bakery & pastry shop for the Erezsässhütte and the Schifer Berghaus

Spezialitäten und Tipps ersehen Sie auf Tafel in um und am Restaurant. Falls nicht, fragen Sie bitte das Team

You can find specialties and tips on the blackboard in and around the restaurant. If not, please ask the team

Wir verrechnen für Zusatzteller bei Grossportionen einen Gedeck-Preis von CHF: 3.-
We charge a cover price of CHF 3 for an additional plates for large portions.

Für Allergiker haben wir eine extra deklarierte Karte, bitte fragen Sie den Service
For allergy sufferers we have an extra declared menu, please ask the service

franzl.ch Team-Outfit powered by ROSSIGNOL

