

CURLER'

restaurant & pub

Salate und Vorspeisen

	CHF
Salatschüssel mit bunten Salaten, Gemüsestreifen, Körner und Croûtons 🍴	15.–
Salatschüssel mit Nüsslisalat und Ei 🍴	18.–
Kleine Portion	9.–
Bünderteller	28.–
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck und Bergkäse	
Kleine Portion	19.–
Berg- und Alpkäse aus der Surselva und Graubünden	26.–
Kleine Portion	17.–

Suppen

Bündner Gerstensuppe	12.–
Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 🍴	9.–

Hauptgerichte

Äpler Magronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	19.–
Hörnli mit Ghacktem und Apfelmus	19.–
Knusprige Berner Rösti mit Bergkäse und 2 Spiegeleiern	22.–
Egli-Chnusperli mit Salzkartoffeln und Tatarsauce	26.–
Hausgemachter Hackbraten mit Waldpilzsauce, Polenta und Gemüse	29.–
Geschnetzelte Kalbsleber (180g) (es het so lang's het), mit Salbei und Zwiebeln, Rösti	32.–
Kalbsgeschnetzelttes (180g) Zürcher Art, Rösti	39.–
SwissPrime Schweins-T-Bonesteak (300g) mit Kräuterbutter	35.–
Risotto mit Waldpilzen	

🍴 vegetarische Gerichte

Kinder bis 12 Jahre in Begleitung der Eltern erhalten alle Hauptgerichte und Fondues als Kinderportion für CHF 10.–

Käsefondues (ab 2 Personen à discrétion)

pro Person CHF

Alle unsere Käsefondues werden mit einer hauseigenen Mischung und ausschliesslich frischen Zutaten hergestellt.

Arena	26.–
Das Haus-Fondue! Rezept streng geheim, fragen Sie nie danach!	
Picante Mit grünem Pfeffer und Peperoncini	27.–
“Hopfe & Malz verlore” Leicht und frisch, mit Marenghin-Bier aus der Surselva-Braui	26.–
„Surchabis“ Mit Sauerkraut und Raclettekartoffeln, einfach herrlich	29.–
Moité - Moité Greyerzerkäse und Freiburger Vacherin	28.–
Beilagen nach Wunsch (Preis pro Person)	
Mixed Pickles	4.–
Gschwellti (Pellkartoffeln)	4.–

„Zweierlei“ (ab 2 Personen à discrétion)

Zwei verschiedene Käsefondues im gleichen Caquelon und doch getrennt.

Fondue double Arena und Moité-Moité	27.–
Fondue different Hopfe & Malz, Picante oder “Surchabis”	28.–

Fleischfondues (ab 2 Personen à discrétion)

Chinoise	49.–
-----------------	------

Rind-, Kalb- und Geflügelfleisch gegart in milder Bouillon mit Gemüsestreifen dazu servieren wir Reis oder Pommes frites, sowie eine grosse Auswahl an passenden Dip-Saucen und Mixed pickles

Asiatisches Fondue	52.–
---------------------------	------

Rindfleisch, Entenbrust und Riesencrevetten gegart in Bouillon mit Ingwer, Zitronengras, Kaffir - Limonenblätter und Gemüsestreifen. Zum asiatischen Fondue servieren wir Thai-Nudeln sowie eine grosse Auswahl an passenden Dip-Saucen und Mixed pickles

Süssspeisen

CHF

„Flimser Curlerstein“	12.–
Crunch, Passionsfruchtschaum und Milchsokoladenmousse	
«Brännli Creme mit Brätzeli»	9.–
Hausgemachte-Meringue mit Rahm	8.–
Hausgemachte-Meringue mit Vanilleglace und Rahm	12.–
Marinierte Zwetschgen in Rotwein mit Zimteis	13.–
Sorbet Vodka	13.–
Coupe Danemark	12.–
Frischer Streusselkuchen (Tagesangebot)	7.–

„Süassas für dia Klina“

«Gummibärli-Coupe» mit Vanilleeis	9.–
Coupe Danemark	8.–
Karamelköppli mit Rahm	8.–
„Schoggi-Fondue“ mit Gebäck und Früchten	17.–