

CURLER'

restaurant & pub

Salate und Vorspeisen

	CHF
Salatschüssel mit bunten Salaten, Gemüsestreifen, Kernen und Croûtons 🍴	15.–
Salatschüssel mit Nüsslisalat und Ei 🍴	18.–
Kleine Portion	9.–
Bünderteller	28.–
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck und Bergkäse	
Kleine Portion	19.–

Suppen

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

Hauptgerichte

Äpler Makronen 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 Champignonsauce, Kartoffelstock und Gemüse	29.–
Geschnetzelte Kalbsleber (es het so lang's het), mit Salbei und Zwiebeln, Rösti	29.–
Kalbsgeschnetztes (180g) Zürcher Art, Rösti	38.–

🍴 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 Rezept streng geheim, fragen Sie nie danach!	26.–
Picante grüner Pfeffer und Peperoncini	27.–
Bosco Steinpilze und frische Kräuter	29.–
Délicieuses schwarzer Trüffel und Trüffelöl	29.–
Moitié-Moitié Greyerzerkäse und Freiburger Vacherin	28.–
Beilagen nach Wunsch (Preis pro Person)	
Mixed Pickles	4.–
Gschweltli (Pellkartoffeln)	4.–

„Zweierlei“ (ab 2 Personen à discrétion)

Zwei verschiedene Käsefondues im gleichen Caquelon und doch getrennt.

Fondue double Arena und Moitié-Moitié	27.–
Fondue different Bosco und Picante	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 Dipp-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 Dipp-Saucen und Mixed pickles.

Süssspeisen und Käse

CHF

«Brännli Creme mit Brätzeli»	9.–
Laaxer-Meringue mit Rahm	8.–
Laaxer-Meringue mit Vanilleglace und Rahm	12.–
Marinierte Zwetschgen in Rotwein mit Zimteis	13.–
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis	13.– 15.–
mit Kirsch	13.–
Karamelköppli	7.–
Sorbet Vodka	13.–
Coupe Danemark	12.–
Fruchtwähen	6.–
Nussgipfel	3.–
„Sprüngli“-Schoggigipfel	3.–

„Süassas für dia Klina“

«Gummibärli-Coupe» mit Vanilleeis	9.–
Coupe Danemark	8.–
Karamelköppli mit Rahm	7.–
„Schoggi-Fondue“ mit Gebäck und Früchten zum Dippen	17.–

Snackkarte

(13.00 -16.00 Uhr)

„Allerlei Sachen“

Bündner Gerstensuppe	12.–
Flimser Hauswurst mit süssem Senf und Bürli	12.–
Sandwichs mit Schinken, Salami, Bündner Bergkäse mit Bündnerfleisch	6.– 8.–
Flimser Andutgel -Salsiz und Bergchäs auf dem Holzbrett	17.–
Bünderteller	28.–
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bauernspeck und Bergkäse Kleine Portion	19.–