

Salate, Vitaminbombe

- Grüner Blattsalat 8.20
Gemischter Salat vom Buffet 9.20
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella mit
Balsamico und Olivenöl "Extra Vergine" 12.90
Maison-Salat (Verschiedene Blattsalate mit Nüssen, gebratenem
Speck und Croûtons serviert mit Bündnerfleisch-Crissini) 14.20
Salatsauce Hausgemacht, Italienisch oder French – Dressing
zusätzlich gebratener Speck + 1.00

Suppehaschper

- Bouillon nature 7.70
Bouillon mit Flädli 8.80
Bouillon mit Ei 8.80
Bouillon mit Sherry Tio Pepe 9.90
Tomatencrèmesuppe mit Rahm 8.90
Gratinierte Hummersuppe mit Rahm und Cognac 13.90

Vorspeisen mit Stil

- Gebratene Riesencrevetten mit Balsamico und Salatbouquet
Vorspeise 19.50 (4 Stk.) Hauptgang 39.50 (10 Stk.)
Geräucherter Lachs mit Merrettichrahm
Toast und Butter
Vorspeise 19.50 Hauptgang 28.50

Schweizer - Bio – Rinds – Carpaccio

- Mit Parmesan und Olivenöl Extra Vergine
Vorspeise 19.50 Hauptgang 33.50

Tatar vom Schweizer Bio – Rind Schäfli Art

- Tatar als Vorspeise (100g) 22.90
Tatar Schäfli Art (180g) 29.90
Extra grosse Portion Tatar (280g) 41.—

Bündnerfleisch vom schönem Bündnerland

- Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami & Alpkäse) 26.50
Portion Bündnerfleisch (Bündnerfleisch und Alpkäse) 28.50

Steak-Zauber, das git Chraft

Vom Schweizer Schwein

Schweinssteak mit Kräuterbutter (200g)	17.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce (200g)	18.50
Schweinssteak mit Morchelrahmsauce (200g)	21.50
Schweinssteak Elefanten Ohr mit Kräuterbutter (350g)	26.—

Entrecôte

Entrecôte „Lady-style“ (150g) mit Kräuterbutter	19.90
Entrecôte mit Kräuterbutter (200g)	24.50
Entrecôte mit Pfeffersauce (200g)	25.50
„Riesen-Entrecôte“ (300g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	34.50
„Schmetterlings-cut-Entrecôte“ (400g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	42.50

Rindsfilet

„Le petit Rindsfilet“ (150g)	28.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter (200g)	32.—
Rindsfilet Sauce Béarnaise (200g)	33.—
King-size-Rindsfilet (300g) mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	39.50

Vom Schweizer Kalb

Kalbssteak mit Kräuterbutter (200g)	32.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce (200g)	34.50

Beilagen: Pommes-Frites 6.60, Kroketten 7.70, Reis 6.60
Nudeln 6.60, Rosmarinkartoffeln 7.70, auf Salatteller 6.90
Schäfli's Rahmspinat 6.60, Schäfli Spezial Gemüse 7.90

Chateaubriand, ab zwei Personen, ganz romantisch

Rindsfilet am Stück gebraten und tranchiert
mit viel Saisongemüse präsentiert serviert mit Pommes-frites,
nappiert mit Sauce Bearnaise (zwei Service) pro Person CHF 55.00
(Für Fleischliebhaber: Mit extra Portion Rindsfilet pro Person CHF 64.50)

Ein bisschen Spass muss sein

Fondue Chinoise oder Bourguignonne (ab zwei Personen)

Inkl. gemischter Salat vom Buffet. Zu diesen zwei Fondues servieren wir
6 feine Saucen und viele Früchte, Pommes-frites und
zartes handgeschnittenes Rindfleisch... so viel ihr Herz begehrt!
Fondue Bourguignonne kann im Wintergarten lüftungstechnisch
nicht serviert werden. (Chinoise ist auch im Wintergarten erhältlich!)
Auf Wunsch zusätzlich mit Reis servierbar!
Fondue Chinoise CHF 52.00 p.P. / Bourguignonne CHF 54.00 p.P.

Bison-Filet

Vorspeisen

Schäfli's Rüebli - Ingwer - Suppe mit Rahm 8.90 CHF

Wintersalat

Winter - Blattsalat mit Nüssli, Baumnüssen, Avocados-Stückli, Mandarinen, gebratenen Pilzen, Wachtelei, Croûtons und Bündnerfleisch - Grissini
14.90 CHF

Bison-Filet 200 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
46.90 CHF

Bison-Filet 300 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
59.90 CHF

Bison-Filet 400 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
72.90 CHF

Bison-Filet 500 g

Mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
und Pommes-frites
85.90 CHF

Pro weitere 100 g Plus 13.– CHF

Bison (100% Bio-Natur)

Aufgrund seiner Strukturen ist das Fleisch des Bison nicht nur für den normalen Genuss, sondern unterstützt speziell auch sportlich aktivere Menschen. Die extrem leicht abbaubaren Eiweissstoffe sorgen dafür, dass die wichtigsten Nährstoffe sofort dem Organismus zugeführt werden. Entgegen vieler anderer Fleischsorten sind die Nährstoffe des Bisonfleisches sehr einfach vom menschlichen Organismus aufzuspalten und stehen entsprechend rasch zur Verfügung. Ergo findet auch eine einfachere Verdauung statt, welche kein Völlegefühl verursacht und den Organismus nicht müde macht.

Bisonfleisch, aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht betrachtet, gehört zu den gesündesten und nährstoffreichsten Fleischsorten, welche man heute kennt. Kaum ein anderes Fleisch enthält so viele wichtige gesunde Nährstoffe, dazu in der hohen Konzentration, wie der Bison. Die amerikanische „Heart Association“ empfiehlt den Verzehr von Bisonfleisch.

Die verschiedenen Garstufen:

Französisch

bleu
saignant
à point (bisschen mehr als halb)

bien cuit

Englisch

rare
medium-rare
medium
medium-well
well-done

Deutsch

stark blutig nur angebraten innen roh
blutig
halb
drei viertel
ganz durch gebraten

Chef's Spezial

Wienerschnitzel (Kalb)

Pommes-Frites und Schäfli Spezial Gemüse 36.00

Paillard (dünnes Kalbsschnitzel nature gebraten)

Serviert mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Schäfli Spezial Gemüse 37.—

Schäfli's Kalbs-Cordon-bleu-Rolle

Kalbfleisch gefüllt mit Walliser Käse und Schinken
Pommes-frites und Schäfli Spezial Gemüse 38.70
(XL-Kalbs-Cordon-bleu ca. 700g 52.00)

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Nudeln und Schäfli Spezial Gemüse 43.50

Lammfilets mit Kräuterjus und wenig Knobli

Rosmarinkartoffeln und Schäfli Spezial Gemüse 36.20

Surf and Turf

Rindsfilet mit Kräuterbutter kombiniert
mit grillierten Butterfly-Riesencrevetten
serviert mit Reis 49.50

Luxus – Hummer - Surf

Rindsfilet mit Kräuterbutter kombiniert
mit gebratenem Hummer
serviert mit Reis 59.90

Vegetarisch und Pasta

Nudeln an leichter Rahmsauce

mit frischen Saisonpilzen und Parmesan 22.90

Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln 23.90

Tortillas Olé

In Habanero-Butter gebratenes Fleisch im Gusspfändli serviert.
Fajitas-Fans essen Sie von Hand!
Ganz einfach....Sauce, Fleisch, Käse und Salat auf Weizen-Tortillas
verteilen, rollen und geniessen.

Tortillas mit Rindsfleisch 36.50

Tortillas mit Poulet (natürlich Schweizer Poulet) 29.90

Tortillas mit Riesencrevetten 38.50

Tortillas mit Gemüse 23.90

Fische und Krustentiere von See und Meer

Eglifilets „Müllerinart“

Gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln
Schnittlauch-Salzkartoffeln und Tartarsauce 29.50

Eglifilets „Dorothea“

Gebratene Eglifilets auf Rahm-Blattspinat
mit Schnittlauch-Salzkartoffeln 33.50

Zander-Chnusperli „Hürlimann“

Im Bierteig gebackene Zander mit Tartarsauce
serviert mit Schnittlauch-Salzkartoffeln 29.90 (220g)
XL-Portion 39.90 (350g)

Seezungenfilets „Hausart“ (Bio-Holland)

Gebratene Seezungenfilets nappiert mit
wenig Rosmarin- und Knoblibutter
Schnittlauch-Salzkartoffeln und Rahm-Blattspinat 36.90

Riesencrevetten Butterfly „Schäfli“

Crevetten aufgeschnitten und grilliert,
mit einem Hauch Knobli gewürzt
und mit Cognac flambiert
Reis und Rahm-Blattspinat 39.50

Wurstsalat

Wurstsalat einfach	13.90
Wurstsalat garniert	18.50
Wurstkäsesalat einfach	14.90
Wurstkäsesalat garniert	19.50
Salatteller mit Ei	16.50

Schraubenbrot – Sandwiches

Schinken-, Salami-oder Fleischkäse	7.20
Käse- oder Rohschinken	9.70
Bündnerfleisch	10.70

Bürgerlich

Schweinschnitzel paniert mit Pommes-frites und Gemüse garnitur	23.50
Schweinschnitzel paniert auf Salatteller	23.50
Schweins-Cordonbleu mit Pommes-frites und Gemüse garnitur	29.90
CH - Chicken-Nuggets auf Salatteller	23.50

Schäfli Speziatsalat



Knackige Eisberg- und Blattsalate an französischer Sauce, reich garniert mit Tomaten, frischen Früchten, Parmesanscheiben und Brotcroustons, serviert mit Schäfli's BBQ-Sauce

Schäfli'salat mit

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| . Pouletstreifen | Fr. 19.90 |
| . Rindshuftwürfel | Fr. 28.50 |
| . Rindsfiletwürfel | Fr. 39.90 |
| . Lammfiletwürfel | Fr. 29.50 |
| . Eglifilets mit Tartar-Sauce | Fr. 29.50 |
| . Riesencrevetten | Fr. 39.50 |
| . Zanderchnusperli mit Tartar-Sauce | Fr. 29.90 |
| mit Pommes frites | Fr. 6.60 |

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.