

# Suppe

<b>Bouillon mit Ei</b>	<b>7</b>
Consommé with egg	
<b>Flädli-suppe</b>	<b>7</b>
Soup with pancake strips	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	<b>8</b>
Barley soup from Graubünden	

# Salöt

<b>Grüner Salat</b>	<b>7</b>
Green salad	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9</b>
Mixed salad	
<b>Tomatensalat mit Zwiebeln</b>	<b>8</b>
Tomato salad with onion	

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren sie bitte unser Servicepersonal. Wir sind stets bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden. Gerne geben wir ihnen detaillierte Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Herkunftsbezeichnung nach LMV

Schwein: CH / Kalb: CH / Geflügel: CH / Wild: CH, D oder Österreich  
Rind: CH, Australien oder Südamerika

Gemüse, Milchprodukte und Eier wenn möglich aus der Region

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

# Us de Pfanne oder vom Grill

## ”Buurekotlett” vom Schwein

25/21

paniert oder natur (mind. 400 gr/oder kleiner)

Rustic Pork chop bread or plain

**Entrecôte 200 gr** 31

mit Kräuterbutter

Rib steak with herb butter

**Holsteinschnitzel 180 gr** 28

**Kalbsschnitzel mit Spiegelei**

Veal cutlet with fried egg

**Kalbsschnitzel natur 180 gr** 27

Veal cutlet

**Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce** 12

Veal sausage with onion sauce

## Biilage noch Wahl

**Pommes-frites oder Butternüdeli** 6

Fries or butter noodles

**Rösti** 7

Rösti

**Gemüsebeilage** 7

Vegetables 4 varieties

**Gemüse garnitur** 11

Vegetable garnish 6 varieties

# Warmi Tallergricht

<b>Kalbsbratwurst</b> <b>mit Zwiebelsauce und Rösti</b> Veal sausage with onion sauce and rosti	<b>19</b>
<b>Rahmschnitzel</b> <b>Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce</b> <b>Butternudeli</b> Cutlet with mushroom cream sauce butter noodles	<b>32</b>
<b>Wienerteller</b> <b>Kalbsschnitzel paniert</b> <b>Pommes-frites</b> Viennese dish breaded veal cutlet fries	<b>27</b>

## Senioretaller

<b>Wienerschnitzel</b> <b>Gemusebeilage und Pommes-frites</b> Viennese cutlet vegetables and fries	<b>25</b>
<b>Rahmschnitzel vom Kalb</b> <b>Gemüsebeilage und Butternüdeli</b> veal cutlet in cream sauce vegetables and butter noodles	<b>25</b>

Auch andere Gerichte können zum reduzierten Preis  
als kleinere Portion zubereitet werden.

Other entrées can be prepared in smaller portions at a reduced price

# Beliebt's – Bekannt's

**Appenzeller Schweinssteak** 33  
**mit geröstetem Speck, Tomatenscheiben und Appenzeller Käse überbacken**

**Gemüsebeilage und Pommes-frites**

Pork cutlet with bacon, sliced tomatoes, and Appenzell chees baked in the oven vegetables and fries

**Cordon-bleu vom Kalb** 39  
**mit Schinken und Käse gefülltes Kalbsschnitzel paniert**

**Gemüsebeilage und Pommes-frites**

Breaded veal cutlet stuffed with ham and cheese vegetables and fries

**Kalbssteak mit Morchelrahmsauce** 45  
**Gemüsebeilage und Butternüdeli**

Veal steak with morel cream sauce vegetables and butter noodles

**Entrecôte mit Kräuterbutter** 39  
**Gemüsebeilage und Pommes-frites**

Rib steak with herb butter vegetables and fries

**Rindsfilet mit Kräuterbutter** 45  
**Gemüsebeilage und Pommes-frites**

Beef fillet with herb butter vegetables and fries

**Kalbsleber von Hand geschnitten, mit frischen** 33  
**Gartenkräutern in Butter gebraten und Rösti**

Hand - cut calf liver sautéed with fresh garden herbs and butter Rösti

# Chalti Spiise

* <b>Maienhaldenteller</b>	<b>18</b>
( Museggbröckli, Pantli, Gräucht's und Appenzellerkäse ) ( smoked, dried meat, Pantli /sausage, smoked meat and Appenzell cheese )	
* <b>Bündnerteller ( versch. Bündner Trockenfleisch )</b>	<b>23</b>
( Assorted cured meats from Graubünden )	
* <b>Museggbröckli</b>	<b>19</b>
smoke, dried meat	
* <b>Bündnerfleisch</b>	<b>24</b>
Dried meat	
* <b>Gräucht's mit Speck</b>	<b>14</b>
* <b>Schwartenmagen</b>	<b>14</b>
Appenzeller Pantli	<b>9</b>
* <b>Appenzellerkäse</b>	<b>11</b>

# Feini Salöt

	einfach	garniert*
Salatteller		<del>18</del>
* <b>Wurstsalat</b>	<b>13</b>	<b>19</b>
* <b>Appenzellerkäsesalat</b>	<b>14</b>	<b>20</b>
* <b>Lumpensalat ( Wurst-Käse )</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
* <b>Siedfleischsalat</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
* <b>Schwartenmagensalat</b>	<b>16</b>	<b>22</b>
* <b>Thonsalat</b>	<b>15</b>	<b>21</b>

\* Auch als halbe Portion erhältlich  
garniert\*\* mit verschiedenen Salaten

# Blieb fitt

## Fitnesssteller

mit verschiedenen frischen Salaten und Früchten  
garniert - dazu Fleisch vom Grill nach Wahl

Assorted fresh salads and fruit comes with grilled meats of your choice

**Kalbsschnitzel paniert oder natur** 29

Breaded or plain veal cutlet

**kleine Portion** small portion 25

**Kalbscordon-bleu** Veal Cordon bleu 36

**Entrecôte mit Kräuterbutter** 200g 36

Rib steak with herb butter

**Schweinssteak mit Kräuterbutter** 200g 28

pork chop with herb butter

**Schweizer Pouletbrustschnitzel** Swiss chicken 27

# Vegetarisch

**Reichhaltiger Gemüseteller** 24

Plentiful vegetable dish

**Rösti mit Spiegelei und Gemüsebeilage** 19

Rösti with a fried egg and vegetables

**Winzerrösti mit Appenzellerkäse überbacken  
und Spiegelei** 16

Rösti with baked Appenzell cheese and an fried egg

**Gemüse – Medaillon** 18

**auf Tomatensauce dazu Butternüdeli**

Vegetable Fritters with tomato sauce and butter noodles

Lust  
auf  
mehr...,

dann herzlich Willkommen

in der Maienhalde

Essen und Trinken gehören zu den drei schönsten Dingen im Leben.  
Dr. Desgenettes