



Lieber Gast



Wir freuen uns ausserordentlich, Sie im
„Schraemli's Heuställi“
zu begrüssen.

Wir heissen Sie herzlich willkommen und hoffen, dass Sie bei uns einige schöne Stunden bei Speis und Trank verbringen werden. Die Atmosphäre in unserem Ställi ist einzigartig und entspannend. Das in Altholz gestaltete Heuställi lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen. Strecken Sie die Beine aus und geniessen Sie die Wohlfühlstimmung und die heile Welt hier in Frauenkirch.

Bei der Zubereitung unserer regionalen Produkte verwenden wir grosse Sorgfalt und an Sauberkeit und Hygiene stellen wir hohe Ansprüche.

Wir legen grossen Wert darauf, Sie gut und zuvorkommend zu bedienen. Wir möchten, dass unsere Mitarbeiter wohl gelaunt und liebenswürdig sind und sich durch Kameradschaftlichkeit untereinander auszeichnen.

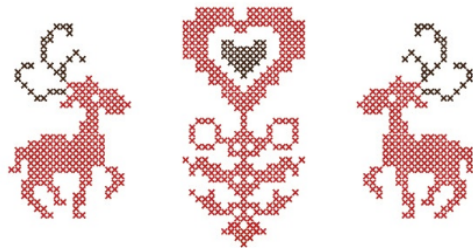
Ob für den kleinen Snack zwischendurch, den grossen Appetit, die Lust auf anspruchsvolle Events und Unterhaltung oder Ihre private Feierlichkeit in grossem oder kleinem Rahmen – bei uns sind Sie genau richtig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.



Ihre Gastgeber
Familie Thomas und Susanne Schraemli





Wie vom Gesetz vorgeschrieben, halten wir uns stets an eine klare Herkunftsdeklaration der von uns verarbeiteten Fleischgerichte.

Herkunftsdeklaration:

Wild CH, A | Rind CH | Schwein CH |
Kalb CH | Geflügel CH | Salsize CH |
Trockenfleisch CH |

(1) Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.





Kalte Vorspeisen

Cold appetizers / Entrées froides

Grüne Blattsalate *	10.50
<i>Green leaf salad *</i>	
Salade verte *	
Gemischter Salat *	12.00
<i>Mixed salad *</i>	
Salade mêlée *	
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Stücken von Parmesan-Käse	21.00
<i>Beef carpaccio with truffle oil and pieces of parmesan cheese</i>	
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et des morceaux de parmesan	
Bündner Fleischplättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauern-Salsiz, Rohessspeck und einheimischem Käse	23.00
<i>Assorted traditional Bündner air-dried meats and cheese</i>	
Assortiment des viandes séchées du Grison avec fromage	

Aus dem Suppentopf

From the Soup Pot / De la souprière

Gerstensuppe	13.00
<i>Barley soup</i>	
Soupe à l'orge des Grisons	





Käse-Fondues

Our meat and cheese fondues / Nos fondues au fromage et à la viande

(300g pro Person)

Traditionelles Käsefondue (4 auserlesene Schweizerkäse) *	34.00
<i>Traditional Fondue (4 different swiss cheeses) *</i>	
Fondue traditionnelle (4 différents fromages suisse) *	
Moitié-Moitié (Greyerzer- und Freiburger Vacherinkäse) *	35.00
<i>Half-Half-Fondue (Gruyère- and Vacherin-Fribourgois-cheese) *</i>	
Fondue Moitié-Moitié (Gruyère et Vacherin-Fribourgois) *	
Bündner Fondue (Freiburger Vacherin und Bündner Bergkäse) *	36.00
<i>Bündner Fondue (Friburger Vacherin and Grisons mountain cheese) *</i>	
Bündner Fondue (Vacherin-Fribourgois et fromage de montagne Grisons)*	

Alle Käse-Fondues servieren wir mit kleinen Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Ananas und Cherrytomaten.

All cheese fondues are served with small potatoes , gherkins, pickled onions, pineapples and cherry tomatoes.

Tous les fondues au fromage sont servis avec de petites pommes de terre, cornichons, oignons, ananas et des tomates cerises.

*** vegetarische Gerichte**

** vegetarian dishes*

*** plats végétariens**





Fleisch-Fondue

Our meat fondue / Notre fondue à la viande

Fondue Chinoise (250g Fleisch pro Person) 55.00

Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenen Kalbs-, Rinds- und Poulettranchen

Hot boiled broth with thiny sliced of veal-, beef- and chicken

Bouillon de boeuf chaud avec viande de veau, de boeuf et de poulet émincé

Zusätzliche Portion Fleisch (120g) 19.50

Additional meat (120g)

Supplément de viande (120g)

Alle Fleischfondues servieren wir mit 8 verschiedenen Saucen und Garnituren, Pommes frites und Reis.

All meat fondues are served with 8 different sauces and sets, french frieses and rice.

Toutes les fondues aux viandes sont servis avec 8 sauces différentes et des ensembles, pommes frites et riz.





Bündner Klassiker für nicht Fondueliebhaber

Some traditional Swiss specialties that sure may not be missed

Quelques classiques suisses incontournables

„Äpler Magrona“ mit Kartoffelstückchen an Rahmsauce, Parmesankäse und Röstzwiebeln, serviert mit frischem Apfelmus *	25.00
<i>„Alpine Magrona“ with potato, cream sauce, fried onions and parmesan, served with fresh applesauce *</i>	
<i>„Alpine Magrona“ avec pomme de terre, sauce à la crème , oignons frits et parmesan, servis avec compote de pommes fraîches *</i>	
Rösti „Lengmatta“ mit Käse überbacken und Spiegelei *	23.00
<i>Rösti " Lengmatta " with cheese and fried egg *</i>	
<i>Rösti " Lengmatta " garnie de fromage fondu et oeuf frit *</i>	
Gemüse Pazöggel, grosse Spätzli mit Mischgemüse und Käse *	25.00
<i>Vegetable pazöggel, large spätzli with mixed vegetables and cheese *</i>	
<i>Pazöggel aux légumes, grands spätzli aux légumes variées et fromage *</i>	

* vegetarische Gerichte

* *vegetarian dishes*

* plats végétariens





Desserts

	Kleine Portion	Grosse Portion
Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Homemade apple fritters with vanilla sauce</i> Beignets de pomme fait maison avec sauce vanille	10.50	12.50
„Nanis“ gebrannte Crème <i>„Grandmothers“ burnt cream</i> „Grand-mère“ crème brûlée	8.50	10.50
Meringues mit Rahm <i>Meringues with whipped cream</i> Meringues avec la crème	7.50	9.50
Glacearomen: Vanille, Mocca, Stracciatella, Caramel, Chocolat, Erdbeer, Joghurt <i>ice cream flavors: vanilla, mocha, stracciatella, caramel, chocolat, strawberry, yogurt</i> saveurs de glace à la crème: vanille, moka, stracciatella, caramel, chocolat, fraise, yaourt	Preis pro Kugel	3.50
Sorbets: Zitrone, Blutorange, Mango, Zwetschge <i>Sorbets: lemon, blood orange, mango, plum</i> Sorbets: citron, orange sanguine, mangue, prune		
Zusätzlich Schlagrahm <i>Additional whipped cream</i> Crème fouettée supplémentaire		1.50

