



## **Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus Stausee!**

Heimatgefühl und Wohlbefinden kulinarisch erleben – dafür steht unser Gastronomiekonzept.

Eine bodenständige, regionale Küche und gute Produkte sind das Markenzeichen und gleichzeitig der Ausdruck einer Küchenkultur, die von immer mehr Geniesserinnen und Geniessern aus nah und fern wieder geschätzt wird.

Denn gute regionale Küche ist so vielfältig wie unser Land, seine Landschaften und seine Menschen.

Der Gast und sein Wohlbefinden stehen bei uns Mittelpunkt und er kann sich sicher sein, dass nur die beste Qualität auf den Teller kommt – mit guten Produkten grösstenteils aus der Schweiz.

Wir wünschen allen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und sprechen Sie uns gerne bei allen Fragen und Wünsche an!

Für Anlässe jeder Art stehen wir Ihnen bei der Organisation unterstützend zur Seite!

Pamela und Andreas mit Ihrem Team!

### **Öffnungszeiten Sommer**

**15 April bis 15 Oktober**

**10.30 Uhr bis 22 Uhr**

**7 Tage die Woche**

### **Öffnungszeiten Winter**

**16 Oktober bis 14 April**

**11.30 Uhr bis 20 Uhr**

**Freitag bis Dienstag**

**Ruhetag Mittwoch/Donnerstag**

**Für Anlässe jeder Art öffnen wir gerne das Restaurant außerhalb der Geschäftszeiten. Alle Anfragen richten Sie bitte an [kontakt@gasthausstausee.ch](mailto:kontakt@gasthausstausee.ch)**

**Betriebsferien 1. Januar bis voraussichtlich 14. Februar 2021 [www.gasthausstausee.ch](http://www.gasthausstausee.ch)**

**[KARTENZAHLUNG erst ab CHF 20,00 möglich!](#)**

Gasthaus Stausee, Gemeindeplatz1 in 8858 Innerthal UST-Nr.: -321.404.758

# MITTAGSMENÜ

Mit kleinem Salat oder Tagessuppe

**Kalbsleberli** mit Rösti **CHF 34.50**

**Ghackets** mit Hörnli und Apfelmus **CHF 19.50**

## Vorspeisen

Kleiner **grüner Salat** CHF 6.50

Kleiner **gemischter Salat** CHF 8.50

**Wintersalat** mit Tomate, Gurke, Mais, Rübli, Beluga Linsen  
mit unserem Hausdressing oder Himbeere Vinaigrette **CHF 13.50**

**Nüsslisalat** mit Ei, Speck, Cherry Tomaten, Parmesanspäne,  
Croutons mit unserem Hausdressing oder Himbeere Vinaigrette **CHF 14.50**

Alle Salate **wahlweise mit:**

geräuchertem Forellenfilet **+CHF 11.50**

geräucherter Pouletbrust **+CHF 11.00**

geräucherter Entenbrust **+CHF 12.00**

Fischknusperli **+CHF 10.00**

Pouletbrust natur **+CHF 9.50**

**Bündnerteller** mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauernspeck und Bergkäse **CHF 23.50**

**Alpkäse** Portion (3 Sorten) ausgarniert **CHF 14.50**

1 **Hauswurst** von Metzgerei Weber mit Pommes / mit Brot **CHF 18.50/CHF12.50**

2 **Wienerli** mit Pommes / mit Brot **CHF 13.50/CHF 7.50**

**Pommes** mit Ketchup oder Mayonnaise **CHF 9.50**

## SUPPEN

<b>Kürbis Ingwer Suppe</b>	CHF 14.50
Bündner <b>Gerstensuppe</b> /mit 1 Wienerli	CHF 10.50/15.50
<b>Flädli</b> suppe	CHF 9.50
Kleine <b>Tagessuppe</b>	CHF 6.50

## Hauptgänge

<b>Entenbrust</b> mit Kartoffelgratin und Rotkraut	CHF 33.50
<b>Schweineschnitzel</b> paniert (ca.220g) mit Pommes	CHF 24.90
<b>Egli Fischknusperli</b> mit Pommes und Tatarsauce	CHF 23.90
<b>Zürcher</b> Geschnetzeltes (Kalb) mit Rösti	CHF 34.50
<b>Schweinebraten hausgemacht</b> mit Kartoffelstock, Rüebli und Rahmsauce	CHF 25.50
<b>Lammkarree</b> auf Polenta mit Wintergemüse (Rosenkohl, Schwarzwurzel, Kürbis und Wirz) und Rosmarin Jus	CHF 44.50
<b>Buure Rösti</b> mit Speck, Spiegelei und Käse gratiniert dazu Ofengemüse	CHF 19.50 +CHF 3.00

## Vegetarisch

<b>Rösti</b> mit Wintergemüse und Käse gratiniert	CHF 16.50
<b>Äplermagronen</b> mit Zwiebeln, Kartoffeln, Nudeln, Bergkäse und Apfelmuss	CHF 21.50
<b>Hausgemachte Knöpfli</b> mit Kürbis in einer Pilz Curry Sauce	CHF 24.50

## Fisch

<b>Lachsfilet</b> auf Rahm Wirz mit Pastinaken Kartoffelstock und Dillsauce	CHF 31.50
---	-----------

## Fondue und Raclette

<b>Käse Fondue</b> (ca. 250g) mit Brot	CHF 25.90
<b>Champagner Käse Fondue</b> (ca. 250g) mit Brot	CHF 26.90

<b>Fleisch Fondue</b> (Bourguignonne)	CHF 49.00
---------------------------------------	-----------

Kalb-, Rind-, und Poulet Fleisch (ca. 280g)

Pommes, Champignons, Ananas, Weintrauben, Mixed Pickles

Knoblauch-, Meerrettich-, Cocktailsauce mit Preiselbeeren

extra Fleisch (alle ca. 150g) +CHF 17.50

Kirsch 2cl CHF 4.00

**Raclette** (ca. 180g) mit Kartoffeln, Champignons, Ananas,

Weintrauben, Mixed Pickles und Gewürzen CHF 25.50

extra Raclette (ca. 120g) +CHF 11.00

## Sandwiches und TAKE AWAY für die Naturfreunde

<b>Wurzelbrot</b> mit Salat, Tomate und <b>Rohschinken</b>	CHF 8.50
<b>Wurzelbrot</b> mit Salat, Tomate, <b>Mozzarella</b> und hausgemachtem Pesto	CHF 7.50
<b>Wurzelbrot</b> mit Salat, Tomate, Sauce und kleines <b>Schnitzel</b> paniert	CHF 12.50
<b>Alle Gerichte gibt es auch als kleine Portion</b>	<b>-CHF 3.00</b>
<b>Alle Beilage sind bei uns variabel und kombinierbar</b>	
<b>Rösti, Pastinaken Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Pommes, Knöpfli, Rosenkohl, Kürbis, Schwarzwurzel, Rotkraut, Wirz, Rüebl</b>	
<b>als zusätzliche Beilage</b>	<b>CHF 5.00</b>

## Dessert

Verschiedene hausgemachte <b>Fruchtwähen</b> mit Rahm	CHF 5.50
<b>Hefblechkuchen</b> (Fragen Sie unser Personal) mit Rahm	CHF 5.00
<b>Brownie</b> mit Glace und Rahm	CHF 11.50
<b>Vermicelles</b> mit Merengues und Rahm	CHF 12.50

## Deklaration

Poulet, Rind, Schwein und Kalb aus der Schweiz

Hauswurst Metzgerei Weber / Wurstwaren aus Graubünden oder Appenzell

Räucherwaren von Räucherspezi

Käse aus Graubünden, Appenzell und Schwyz

Fisch Schweiz / Lamm Irland

## Kinderkarte

Zusätzlich bieten wir jedes Gericht unserer Hauptkarte auch als kleine Portion an (- CHF 3,00)

**Fischknusperli** mit Pommes und Tatarsauce CHF 12.00

Hausgemachte **Nuggets** mit Pommes CHF 12.50

**Nudeln** mit Rahm- oder Tomatensauce CHF 8.50

**Schnitzel** paniert mit Pommes CHF 13.50

**Kartoffelstock** mit Rüeblen CHF 7.50

Beilagen: Pommes, Kartoffelstock, Nudeln, Gratin, Wintergemüse und Rüeblen



Alle Saucen und Dressings sind hausgemacht und ohne Zusätze

Für Allergene Informationen Fragen Sie bitte unser Team!