Ripon Barua & Team

Schloss Pintli

www.schlosspintli.ch

VORSPEISEN | STARTER

GRÜNER SALAT Green salad	8.00
GEMISCHTER SALAT Mixed salad	9.00
SALATTELLER MIT EI Large mixed salad plate with egg	18.00
PINTLI-PLÄTTLI mit Buurehamme, Hobelkäse, Bündnerfleisch Swiss mountain cheese, smoked ham, dried beef	22.50
THONSALAT NICOISE mit Oliven, Eiern, Sardellen Tuna salad with olives, eggs and anchovies	19.50
POULETFLÜGELI (5 Stück) Chicken Wings	12.50
RINDSTATAR 140gr (es hat solange es hat) Beef Tatare	25.00
GERÄUCHERTER LACHS 140gr (es hat solange es hat) Smoked salmon	25.00

Alle Lebensmittel können allergische Reaktionen auslösen
Für Auskünfte fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen

FITNESSTELLER | FITNESS PLATES

FITNESS ROASTBEEF mit Tartarsauce 29.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten.
Roastbeef with tatar sauce, garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FITNESS SCHWEINSSTEAK (mit Kräuterbutter) 26.50
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten.
Porc steak with herb butter, garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FITNESS POULETBRUST (100% Schweizer Fleisch) 31.00
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten.
Chicken breast cutlet with herb butter, garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FITNESS FISCHKNUSPERLI (Eglifilets) mit Tartarsauce 30.50
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten.
Fillets of perch with tartar sauce, garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FITNESS SPARERIBS 29.50
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten.
Spareribs, garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FITNESS RINDS-ENTRECÔTE 250g 39.50
Garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten.
Grilled beef Entrecôte with herb butter, garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FLEISCHDEKLARATION
Schweins, Pouletbrust, Rinds, Buurehamme, Bündnerfleisch: Schweiz
Seehecht: NA (Wildfang)

WARME SPEISEN | HOT FOOD

RINDS ENTRECÔTE 250g mit Pfeffersauce, Spinat und Kroketten 39.50
Grilled beef Entrecôte with pepper sauce, spinach and croquettes

RINDSFILET 250g mit Pfeffersauce, Spinat und Kroketten 49.50
Grilled beef Entrecôte with pepper sauce, spinach and croquettes

EGLIFILETS KNUSPERLI IM KÖRBLI mit hausgemachter Tartarsauce 27.50
Fillets of perch in a bascet with tartar sauce

GEBRATENES SEEHECHTFILET Dillsauce, Spinat, Basmatireis 32.50
Roasted fillets of baramundi with dill sauce spinach, basmati rice

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL mit Pommes Frites 26.50
Breaded pork cutlets with french fries

Kinderteller bis 16 Jahre 16.00

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL an Champignonsrahmsauce, 26.50
Nudeln & Pfirsich
Pork chop with cream sauce, noodles and peach

Kinderteller bis 16 Jahre 16.00

BEEF BURGER 200gr mit Pommes 22.50
Beef Burger with french fries

PORTION POMMES FRITES 9.00
Portion of french fries

SPAGHETTI BOLOGNESE 19.00
Spaghetti mit Rindshackfleisch-Tomatensauce

Kinderteller bis 16 Jahre 16.00

KÄSESCHNITTE mit Ei (ohne Schinken) 21.00
Cheese toast with egg (without ham)

KÄSESCHNITTE mit Schinken und Ei 22.50
Cheese toast with ham and egg

WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso, Kaffee, Milchkaffee	4.20
Doppelter Espresso	7.50
Tee in Tasse	4.20
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Corretto Grappa	7.00
Kaffee fertig/Luz	6.00
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	4.20

KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

Offenausschank

Cola, Rivella, Citro,Ice Tea	3dl	4.20	5dl	5.20	1ltr	
Mineral	3dl	4.20	5dl	5.20	1ltr	10.00
Spiezer Hahnenwasser	3dl	2.50	5dl	3.00	1ltr	6.00

Flaschen

Mineral ohne Kohlensäure	3.3dl	4.90	5dl	6.00
Schweppes Lemon/Tonic	2.0dl	4.90		
Cola Zero	3.3dl	4.90		
Rivella Blau	3.3dl	4.90		
Apfelsaft	3.3dl	4.90		
Apfelschorle	3.3dl	4.90		
Suure Moscht			5dl	5.50
Crodino	1.0dl	4.90		
Sanbitter	1.0dl	4.90		

BIER | BEER

Stange Feldschlösschen Lager	3.0dl	4.30
Feldschlösschen Gross	5.0dl	5.30
Flasche Feldschlösschen Bier	5.0dl	5.50
Flasche Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	4.90
Hefeweizen Orginal	5.0dl	6.00

Die Preise dieser Speise-und Getränkekarte
verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE | OPEN WINES

WEISS | WHITE:

Yvorne	pro dl	5.50
Johannisberg	pro dl	5.50
Spiezer	pro dl	7.50

ROT & ROSE | RED & ROSE

Rosé de Gamay	pro dl	4.90
Merlot Veneto	pro dl	4.50
Rioja Baron de Ley Reserva	pro dl	6.40
Primitivo Notte Rossa	pro dl	5.90
Positivo Leukersonne	pro dl	7.00
Spiezer Blauburgunder	pro dl	8.50

FLASCHENWEINE | BOTTLE WINES

WEISS | WHITE:

Yvorne Château Maison Blanche Grand Cru	53.00
Chardonne CURE D`ATTALENS Grand Cru	49.50
Spiezer	49.50

ROT | RED:

Primitivo Notte Rossa	39.50
Rioja Baron De Ley Reserva	45.00
Ripasso	49.00
Positivo Leukersonne	49.00
Spiezer	53.00
Sassi Grossi	86.00
Tignanello	158.00

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Prosecco Cüpli	7.90
Prosecco Gemin (Flasche)	43.00

APÉRO`S | SPIRITUOSEN | LONGDRINKS

Apérol Spritz mit Prosecco	4cl	9.90
Prosecco Gemin Cüpli	1dl	7.90
Passionsfrucht Spritz mit Prosecco	2dl	9.90
Hugo	4cl	9.90
Gespritzter Wein	2dl	7.00
Campari (23°) mit Orangensaft	4cl	7.50
Cynar (16,5°) mit Orangensaft	4cl	7.50
Weisser Martini (15°)	4cl	7.50
Ramazotti (30°), Appenzeller (29°)	4cl	7.50
Pintli Spritz mit Prosecco & Walderdbeerenliqueur	4cl	9.90
Pastis (45°)	4cl	7.50
Gin Tonic (37,5°)	4cl	12.50
Vodka mit Orangensaft (40°)	4cl	12.50
Baccardi Cola (40°)	4cl	12.50
Whisky Cola (40°) mit Jack Daniels	4cl	14.50
Amaretto (28°), Baileys (17°)	4cl	8.00
Vieille Prunes, Williamine Morand (43°)	4cl	15.00
Whisky Jack Daniels (40°)	4cl	10.50
Oban Single Malt 14 Jahre (43°)	4cl	16.00
Glenffidich Single Malt 12 Jahre (40°)	4cl	13.00
Cardhu Single Malt 12 Jahre (40°)	4cl	13.00
Grappa Berta Bric del Gaian (45°)	4cl	19.00
Grappa Berta Roccanivo (45°)	4cl	19.00
Grappa Moscato (42°)	4cl	13.00
Otto`s Tullamore Dew (40°)	4cl	13.00