

Heisse Suppen

	Fr.
<i>Hausgemachte Flädli-suppe</i>	6.50
<i>Gulaschsuppe</i>	8.50
<i>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</i>	8.50

Frische Salate

<i>Grüne Salatschüssel mit hausgemachtem Dressing</i>	6.50
<i>Gemischte Salatschüssel mit hausgemachtem Dressing</i>	8.—
<i>Wurst-Käse Salat garniert</i>	15.50
<i>Salat Nizza mit Thunfisch</i>	12.50
<i>Griechischer Salat</i>	12.50
<i>Tomaten-Mozzarella Salat</i>	12.50

Kalte Speisen

<i>Eingeklemmtes mit Rohschinken</i>	7.50
<i>Eingeklemmtes mit Bündnerfleisch</i>	8.50
<i>Eingeklemmtes mit Salami oder Kochschinken</i>	7.—
<i>Portion Käse</i>	10.50
<i>Portion Bündnerfleisch</i>	19.50
<i>Furgglisbrettli</i>	19.50
<i>Portion Salsiz</i>	9.50
<i>Schinkenspeck am Stück</i>	10.50
NEU: <i>Beefsteak Tartar mit Toast u. Butter</i>	18.—

Snacks für zwischendurch

NEU: <i>Bauerntoast mit dunklem Brot Salatgarnitur und Spiegelei</i>	12.50
<i>Wienerli mit Pommes frites</i>	11.50
<i>Wienerli mit Brot</i>	7.50
<i>Portion Pommes frites</i>	7.50

Desserts

<i>Caramel-Köpfli mit Rahm</i>	5.50
--------------------------------	------

Fragen Sie nach unseren frischen Kuchen oder unserer Glacekarte

Warme Speisen

	Fr.
Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.—
Chicken Nuggets mit Salat	15.—
Schnitzel paniert mit Pommes frites	18.—
Fitnessteller Auswahl:	
- Schweinssteak serviert mit gemischtem Salat und Kräuterbutter	21.50
- mit Pouletbrüstli	21.50
- mit Rindshochrückensteak	26.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse *	13.—
Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes frites	23.50
NEU: Potatoe Mexicana (Folienkartoffel mit Rindsfiletstreifen und Peperoni-Knoblauch-Sauerrahmdip)	21.50
Hauspfanne Furgglis - Schweinsfiletmedaillons an feiner Pilz-Rahm-Specksauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl	27.50
Rindshochrückensteak mit Gemüse, Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl	27.50

NEU: Gordon-Wunschkonzert

Gordonbleu „der Klassiker“ (vom Schwein) mit Gemüse und Beilage nach Wahl	23.50
Gordonbleu „Florentina“ mit Blattspinat, Schinken, Gorgonzola und Beilage nach Wahl	23.50
Gordonbleu „Diavolo“ mit Rohschinken, Käse, Peperoncini, Zwiebeln und Beilage nach Wahl	23.50
Gordonbleu „Hawaii“ mit Ananas, Schinken, Käse und Beilage nach Wahl	23.50

Unsere Beilagen-Auswahl:

- Hausgemachte Pommes frites
- Röstikroketten
- Reis
- Teigwaren

Furggliser Hausplatte für 2 Personen mit Salat

Rindsfleisch, Poulet, Schweinefleisch,
Gemüse und Pommes frites

Preis pro Person 56.—

Hausgemachte Bündner Spezialitäten

Bündner Capuns	18.—
Maluns mit einem Stück Käse und Apfelmus *	15.50
Hausgemachte Churer Chrutchröpfli (feine Teigtaschen gefüllt mit Spinat, mit Butter und Parmesan) *	18.—

* Vegetarische Gerichte

Kalte Getränke

Tschiertscher Bergquellwasser vom Hahnen

<i>Offen</i>	<i>30 cl</i>	<i>1.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>2.50</i>

Flaschen:

<i>Passugger, Citro, Orange</i>	<i>100 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Passugger</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.—</i>
<i>Rivella blau</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.—</i>
<i>Coca-Cola zero</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.—</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>30 cl</i>	<i>4.—</i>
<i>Almdudler</i>	<i>35 cl</i>	<i>4.—</i>

Offenausschank:

<i>Fanta, Sprite, Coca-Cola, Rivella</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.—</i>
<i>Fanta, Sprite, Coca-Cola, Rivella</i>	<i>30 cl</i>	<i>3.50</i>
<i>Fanta, Sprite, Coca-Cola, Rivella</i>	<i>20 cl</i>	<i>3.—</i>
<i>Apfel-Schorle, Eistee</i>	<i>30 cl</i>	<i>3.50</i>

<i>Apfelwein alkoholisch</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.50</i>
------------------------------	--------------	-------------

<i>Sirup</i>	<i>30 cl</i>	<i>2.—</i>
--------------	--------------	------------

Warme Getränke

<i>Café</i>		<i>3.50</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>5.—</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>4.—</i>
<i>Café mélangé</i>		<i>5.50</i>
<i>Café Luz oder Fertig mit Obstler</i>		<i>5.50</i>
<i>Café Zwetschgen oder Pflümli Luz</i>		<i>6.—</i>
<i>Café Schümli-Pflümli</i>		<i>8.—</i>
<i>Hauscafé</i>		<i>8.—</i>
<i>Diverse Tee</i>		<i>3.50</i>
<i>Tee Rum</i>		<i>6.50</i>
<i>Skiwasser ohne Alkohol</i>		<i>3.50</i>
<i>Skiwasser mit Alkohol</i>		<i>6.50</i>
<i>Hummeltee</i>		<i>9.50</i>
<i>Milch kalt oder dampferhitzt</i>		<i>3.—</i>
<i>Schoggi oder Ovo kalt oder dampferhitzt</i>		<i>4.—</i>
<i>Turbo</i>		<i>8.—</i>
<i>Schoggi mit Weinbrand</i>		<i>8.—</i>
<i>Holdrio</i>		<i>6.50</i>

Bier

			Fr.
<i>Calanda Lager</i>		<i>58 cl</i>	<i>5.50</i>
<i>Calanda Spezial</i>		<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Calanda Panaché</i>		<i>33 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>		<i>33 cl</i>	<i>4.—</i>
<i>Erdinger Weizenbier</i>		<i>50 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>Cardinal Eve Litchi</i>		<i>27.5 cl</i>	<i>5.—</i>

Apéro

<i>Cynar</i>	<i>16.5 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>Campari</i>	<i>23.5 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>Vermuth</i>	<i>16.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>Fernet</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>Prosecco Cüpli</i>			<i>7.—</i>
<i>Prosecco Flasche</i>			<i>36.—</i>

Spirituosen

<i>Obstler</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>Williams</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.—</i>
<i>Grappa</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Kirsch</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Pflümli</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Bündner Röteli (hausgemacht)</i>		<i>4 cl</i>	<i>6.—</i>
<i>La vieille Prune</i>		<i>4 cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Baileys</i>		<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>		<i>4 cl</i>	<i>9.50</i>

Whiskys

<i>Gold Label</i>	<i>43.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>40.0 Vol.%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8.50</i>

Flaschenweine weiss

Fr.

<i>Malanser Riesling x Silvaner</i>	<i>50 cl</i>	<i>19.50</i>
<i>Chardonnay-Doral</i>	<i>20 cl</i>	<i>8.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>19.50</i>
<i>Fechy</i>	<i>20 cl</i>	<i>8.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>19.50</i>

Flaschenweine rot

<i>Zizerser Blauburgunder</i>	<i>20 cl</i>	<i>8.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>19.50</i>
<i>Shiraz Cabernet Australien</i>	<i>20 cl</i>	<i>8.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>19.50</i>
<i>Merlot Gamaret, Suisse Romande</i>	<i>20 cl</i>	<i>8.50</i>
	<i>50 cl</i>	<i>19.50</i>
<i>Aglianico del Beneventano "Lunare"</i>	<i>50 cl</i>	<i>21.50</i>

Etwas spezielles in der 50 cl Flasche

<i>Bündner Chardonnay</i> <i>Cottinelli Weinbau, Malans</i>		<i>25.—</i>
<i>Tremune (Cabernet, Merlot, Zweigelt, Pinot Noir)</i> <i>Cottinelli Weinbau, Malans</i>		<i>25.—</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>		<i>27.—</i>

Flaschenweine 75 cl

Weissweine

SCHWEIZ

Graubünden

Maienfelder Sauvignon Blanc 46.—
Cottinelli Weinbau Malans
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Waadt

Aigle 36.—
Société de Vinicole Perroy
Traubensorte: Chasselas

AUSTRALIEN

Chardonnay Nottage Hill 34.—
Traubensorte: Chardonnay

Rotweine

SCHWEIZ

Graubünden

Malanser Cuvée Barrique 46.—
Cotinelli Weinbau, Malans
Traubensorte: Pinot Noir

Amedeo Primus 46.—
Bischoeffliche Domaine, Chur
Traubensorte: Pinot Noir

ÖSTERREICH

Carnuntum

Zweigelt „Rubin“ 46.—
Walter Glatzer, Göttlesbrunn
Traubensorte: Zweigelt

ITALIEN

Veneto

„Campofiorin“ Rosso del Veronese IGT 38.—
Masi Agricola, Gargagnago
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola, Sangiovese

Amarone della Valpolicella DOC 46.—
La Montini
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara

SPANIEN

Ventus 36.—
Bodega venta d'Aubert, Bajo Argon
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah

PORTUGAL

Crasto 36.—
Soc. Agr. Quinta do Crasto, Scabrosa
Traubensorten: Tinta Roriz, Tinta Barrica, Touriga Franca, Touriga Nacional

KALIFORNIEN

Zinfandel California „Artezin“ 46.—
The Hess Collection Wintery, Napa Valley
Traubensorten: Zinfandel, Syrah, Tannat

AUSTRALIEN

Shiraz/Cabernet Koonunga Hill 36.—
Penfolds, South Australia
Traubensorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon

ARGENTINIEN

Passo Doble 36.—
Masi, Tupungato
Traubensorten: Malbec, Corvina