

RESTAURANT

# STAI





# HERZLICH WILLKOMMEN



Willkuma zua nisch. Namat Plàtz und sitzat zuacha, hit gawar dr „Stai“ ga psuacha.  
Bim Ruawa, Bladara, Triicha, Assa tiwar inschas Gjeigg vargassa.

## Liebe Gäste

Es freut uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Stai verwöhnen zu dürfen.  
Wir setzen alles daran, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, und dass unser Angebot für jeden und jede etwas dabei hat.

Vielen Dank für Ihren Besuch und bis bald wieder im Restaurant Stai

Ihre Familie Janka, mit Team

## Öffnungszeiten Winter

Montag - Samstag 11.00 - 22.00

Sonntag 11.00 - 17.30

## Öffnungszeiten Sommer

Siehe Anschlagtafel beim Restaurant



# VORSPEISEN

11.30 - 14.30 Uhr / 17.30 - 20.00 Uhr

## SUPPEN

Bouillon nature	5.5
Bouillon mit Ei	6.5
Bündner Gerstensuppe	11
Suppatopf mit Wienerli	15
✓ Panierte Wauwiler Champignons (mit Tartar Sauce)	12

## SALATE

✓ Grüner Saisonsalat	6.5
✓ Salatteller gemischt gross	14.5
✓ Salatteller gemischt klein	9
✓ Salatbowl mit panierten Wauwiler Champignons	22
Salatbowl mit Bündnerfleisch	22
Eisbergsalat mit gebratenem Speck gross / klein	12 / 8
Wurstsalat nature / mit Käse	14 / 16
Wurstsalat garniert / mit Käse	15 / 17
Wurstsalat mit Pommes / mit Käse	15 / 17.5



# WARME SPEISEN

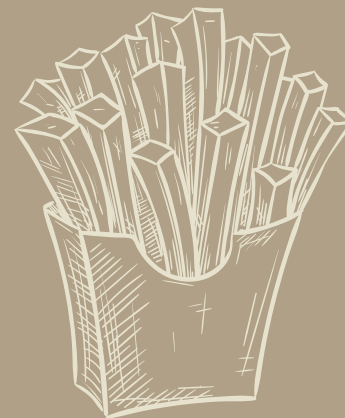
11.30 - 14.30 Uhr / 17.30 - 20.00 Uhr

## STAI KLASSIKER

Pouletflügeli im Körbli	6 Stk.	15
Pouletflügeli mit Pommes	4 Stk.	17
Pouletflügeli mit gemischtem Salat	4 Stk.	17
Pouletflügeli mit Pommes	6 Stk.	22
Pouletflügeli mit gemischtem Salat (Schweizer Geflügel)	6 Stk.	22
✓ Portion Pommes		9

## TELLERGERICHTE

Weltmeisterteller Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes	19
Panierte Schnitzel vom Schwein mit Pommes	23
✓ Älpler-Makkaroni mit Kartoffeln dazu Apfelmus oder Salat	17
Fitnesssteller mit gemischtem Salat	
• Schweinssteak 170g	23
• Pouletbrustschnitzel 160g	24
• panierte Schnitzel vom Schwein	23
Hauswurst mit Pommes oder Brot	15 / 12



# WARME SPEISEN

11.30 - 14.30 Uhr / 17.30 - 20.00 Uhr

## TOAST'S & FEIN ÜBERBACKENES

Äplertoast mit Käse, Tomaten, Schinken & Speck überbacken	18
Hawaiitoast mit Käse, Schinken und Ananas	17.5
✓ Käseschnitte mit Ei	18.5
✓ Käseschnitte Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	16.5
✓ Flammkuchen mit Lauch und Zwiebeln	15
Schinken-Käse Toastsandwich	8
Lasagne bolognese	15
✓ Lasagne fiorentina Ricotta-Spinat	15

## HAUSSPEZIALITÄT

✓ Käsefondue 250gr. / Person, nur abends auf Vorbestellung	24
---	----



# ZWISCHENDURCH

## PLÄTTLI FÜR DEN GLUSCHT

Stai Plättli mit Käse	120 gr.	24
Bündnerfleisch	120 gr.	25
Rohschinken	120 gr.	22.5
Rohess-Speckteller	120 gr.	19
«Alpenhirt» Bergsalsiz Rind	75-100 gr.	14.5
✓ Alpkäse aus Obersaxen	150 gr.	14

(Gesamtes Fleischangebot stammt aus der Region Graubünden)

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Pouletflügeli mit Pommes	2 Stk.	12
Pouletflügeli mit gemischtem Salat	2 Stk.	12
Kinderschnitzel-Teller		14
✓ Pinsa Margherita		15
Wienerli mit Pommes oder Brot		12 / 7.5



# FLASCHENWEINE

## WEISS / ROSÉ

<b>Maienfelder Riesling x Silvaner</b> Von Salis Graubünden Rebsorte: Riesling x Silvaner	2022	75 cl	47
<b>Wein einfach fein</b> Von Salis Graubünden Rebsorte: Blanc de Noir, Chardonnay, Sauvignon blanc	2022	75 cl	48
<b>Wein einfach fein Rosé</b> Von Salis Graubünden Rebsorte: Pinot Noir	2022	75 cl	48

## ROT

<b>Carlo`s Mysterium Nr. 1</b> Cina Weine, Salgesch, Wallis Rebsorten: Diolinoir, Gamay, Humagne Rouge und Pinot Noir	2021	75 cl	49
<b>Forte Elerone, Rosso della Puglia</b> Rebsorten: Aglianico, Montepulciano, Uva di Troia	2020	75 cl	45
<b>Jeninser Pinot Noir Schatz</b> von Salis / AOC Graubünden Rebsorte: Pinot Noir	2021	75 cl	52



# WEINE

## WEISS

Weltmeister-Wii	Coteaux de Sierre	2022	50 cl
Weltmeister-Wii	Coteaux de Sierre	2022	10 cl
Bündner Federweiss	von Salis	2022	50 cl
Riesling Silvaner	Jürg Obrecht	50 cl	
Riesling Silvaner	von Salis	20 cl	
Aigle	Bujard	50 cl	
Gespritzter Weisswein süss oder sauer		20 cl	

## ROT

Weltmeister-Wii	Pinot noir	2022	50 cl
Amarone Cami	Corvina, Rondinella Molinara	2019	50 cl
Rioja Spanien	Tempranillo	2020	50 cl
Malanser	Spätlese Barriques von Salis	2022	50 cl
Bündner Blauburgunder	Pinot noir	20 cl	
Veltliner	Nebiole	20 cl	





# BIER & APERO

## BIER / MOST

Calanda Lager hell	58 cl	5.8
Edelbräu	33 cl	4.8
Appenzeller Weizen Bier	50 cl	6.8
Appenzeller dunkel	50 cl	5.8
Calanda Glatsch	40 cl	5.5
Erdinger alkoholfrei	33 cl	4.8
Calanda Radler	33 cl	4.8
Möhl Saft vom Fass naturtrüb	50 cl	6
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei naturtrüb	50 cl	6
Swizly	33 cl	5

## APERIO

Strada Millésime Extra Dry	20 cl	9.5
I Sprizz Aperol	20 cl	9
Cynar, Campari, Martini weiss	4 cl	6.5
Martini Spritz (alkoholfrei)	20 cl	8
San Bitter mit Mineral (alkoholfrei)	20 cl	7



# SPIRITUOSEN

## SCHNÄPSE & CO

Obsttrester / Kräuter	40 vol.%	2 cl	4.5
Kirsch / Pflümli / Zwetschgen	40 vol.%	2 cl	5.5
Grappa Berta	43 vol.%	2 cl	8.5
Grappa Fior de Vita	44 vol.%	2 cl	5.5
Williamine Morand	43 vol.%	2 cl	6.5
Vieille Prune	40 vol.%	2 cl	8.5
Cognac Remy Martin	40 vol.%	2 cl	9.5
Fernet	40 vol.%	2 cl	4.5
Whisky Ballantines	43 vol.%	4 cl	9.5
Beschwipste Hélene Hausschnaps	33 vol.%	2 cl	6.5
Schneemännli	24 vol.%	2 cl	6
Gin Hendrick's / Tonic	41,4 vol.%	4 cl	12
Bündner Röteli	22 vol.%	4 cl	6
Appenzeller	29 vol.%	4 cl	6.5
Baileys	17 vol.%	4 cl	8.5



# SOFTDRINKS ALKOHOLFREI

Rivella rot / blau	33 cl	4.4
Coca Cola	33 cl	4.4
Coca Cola zero	33 cl	4.4
Sprite	33 cl	4.4
Apfelsaft	33 cl	4.4
Shorley	33 cl	4.6
Ice Tea Lemon	33 cl	4.4
Rivella rot, Shorley	100 cl	9.5
Passugger mit Kohlensäure	77 cl	8.5
	47 cl	6.5
	27 cl	4
Allegra stilles Wasser	77 cl	8.5
	47 cl	6.5
	27 cl	4
Orangenjus Michel	20 cl	4.5
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.5



## CAFE

Café / Espresso	4.5
Milchcafé	4.5
Doppelter Espresso	6.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Café Mélange	6

## CAFE MIT

Hüss-Café	35 vol.%	4cl	8.5
Baileys-Café	17 vol.%	4cl	9
Schümli-Pflümli	40 vol.%	2,5 cl	8.5
Café Fertig	40 vol.%	2,5 cl	6
Café Luz	40 vol.%	2,5 cl	6
Pflümli/Zwetschgenluz	40 vol.%	2,5 cl	6.5
Jagertee	44 vol.%	4 cl	6.5
Holdrio	40 vol.%	4 cl	6.5
Glühwein	11 vol.%	20 cl	7.5
Tee mit Rum	37,5 vol.%	4 cl	8
Kirschstengeli (heissi Schoggi mit Kirsch)	40 vol.%	2,5 cl	8.5



# TEE & KUCHEN

## TEE / WARMER GETRÄNKE

Sirocco Tee - siehe separate Teekarte	4.5
Rum, Orangen oder Apfelpunsch	4.5
Ovomaltine	4.8
Schokolade	4.8
Schokolade Mélange	6

## KUCHEN

Hausgemachter Schokoladenkuchen / mit Rahm <b>„as het so langs het“</b>	5.5 / 7
Apfelkuchen / mit Rahm	5 / 6.5
Bündner Nusstorte	5.5
Soufflé au chocolat mit Vanilleglace	8.5
Affogato al caffè (Vanilleglace mit Espresso)	7.5



# GUT ZU WISSEN

## FLEISCHDEKLARATION

Geflügel, Schwein - Schweiz  
Trockenfleisch - Region Graubünden

## ALLERGIEN

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.  
V = Vegetarisch

## DANKE

Dass Sie uns im Restaurant Stai besucht haben

## WIR KAUFEN HAUPTSÄCHLICH REGIONAL EIN BEI

Casanova Eier Obersaxen, Maxi Obersaxen, Getränke Tschuor Obersaxen, Bonolini Metzgerei Ilanz, Schmed Metzgerei Brigels, Caduff Bäckerei Ilanz, Oswald Bier Ilanz, Cascharia Flurina Trun, Pally Metzgerei Curaglia, Camenisch Käse Schluein, Beiner Landquart, von Salis Weine Landquart, Froneri Zizers, Turm Kaffee St. Gallen, Bianchi Zufikon, Kuster Sirocco Schmerikon

Auf Wiedersehen, Ihr Stai Team

Tel. 081 933 11 65 / [www.restaurantstai.ch](http://www.restaurantstai.ch)

Preise in CH Franken inkl. MwSt.

Debit- und Kreditkarten

