



Pedro's Tapas

* weil Teilen einfach schöner ist *

ein bisschen hiervon, ein bisschen davon und schon hat man alles probiert

Knuspriges Chnoblíbroť

8.-

Croquetas Espagnol Käsekroketten mit Früchtechutney

8.-

Crostini mit Puschlaver Alprohschinken auf der Berkel „1932“ geschnitten

9.50

Speckzwetschgen 

8.-

Würzige Salsiccia-Rädli vom Grill

8.-

Crostini „Mediterran“ mit Thunfischmousse

9.-

Pedro's Falafel an Tomatensauce (vegan) 

8.-

Lachsrosetten auf Kartoffelgaletten

feinster Rauchlachs von der Räucherei Curuna St. Moritz

13.-

Formaggini

mit Cherrytomaten, Oliven und Rosmarin im Ofen überbacken 

12.-

Weisse dünne Spargeln aus Pedro's Einmachglas 

mit Kräuterbutter überbacken

11.-

Salami aus dem Miso 50gr. 

7.-

Pedro's Kalbsfilet-Terrine auf Selleriesalat 

11.-

Samosas hausgemachte vegetarische Teigtaschen mit Fruchtchutney


8.-

Puschlaver Alprohschinken 50gr., mit Spezialgurken aus Pedro's Einmachglas

11.50



Appenzeller Käse mild aus Degersheim

mit Pedro's Spezialgurken süß-sauer und Früchtebrot 

9.-

Tessiner Formagella aus Maggia mit Pedro's Spezialgurken und Früchtebrot

9.50






Zur Sache im voraus


Eglifilets gerollt im Pfännli 
mit Pedro's Kräuterbutter überbacken
14.50

Unsere Eglifilets stammen aus dem Bodensee
oder von der Walliser Biozucht Valperca in Raron.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar 
serviert mit Toastbrot und Butter
19.– / 29.–
- mit Whisky verfeinert
22.– / 32.–

... aus dem Tessiner Maggiatal ...

Leicht warmer Formaggini mit Pedro's Feigensenf
Spezialgurken süss-sauer aus Pedro's Einmachglas
14.–

... uns kann man
im  kaufen






Zur flüssigen Sache


Pedro's Schaumsüpli 
garniert mit Kräutergrissini


... lassen Sie sich überraschen
oder fragen Sie uns
10.—

Zur knackigen Sache


Chopfsalat mit Ei 
10.—

Salatbowl 
Gemischter Salat
11.—

Grosse Salatschüssel erhältlich ab 2 Personen 
mit frischem, bunt vermischtem Salat
10.— pro Person

Salatbowl oder Gemüsegratin 
mit Kalbsschnitzel
und Pedro's Zitronenbutter überbacken
35.—



... mich kann man
im  kaufen

unsere traditionelle Egli-Salatsauce
oder
Pedro's Salatsauce mit Quittenessig



Zur Hauptsache

Pedro's Lieblingsgericht

originell im Pfännli serviert

Kalbfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce

Knusprige Rösti



Pelati aus Pedro's Einmachglas

41.—

... die Variante mit Rindsfilet

Rindsfiletwürfel



auf knuspriger Rösti

mit Pedro's Zitronenbutter überbacken

45.—



... aus Oma's Zeiten

originell im Pfännli serviert

Kalbshackfleischkugeln an Gemüsesauce

Hausgemachte Taglierini

Vanillebirne aus Pedro's Einmachglas

32.50



... im Egli git's Eglifilets gebraten

an Zitronensauce

- hergestellt von unseren selbst eingemachten Salzzitronen -

Butterkartoffeln

Rahmspinatgratin

42.—

... uns kann man

im  kaufen

... der Branzino

Wolfsbarschfilet gebraten auf Grillgemüse

Pedro's Gemüseravioli und Mandeln

41.—

... der Klassiker

Cordonbleu vom Ostschweizer Milchkalb

mit Degersheimer Käse und feinstem Hinterschinken gefüllt

mit hausgemachtem Weissbrot-Paniermehl (kann auch glutenfrei bestellt werden)

Knusprige Pommes frites

35.— / 39.—

Cordonbleu vegetarisch 

Knusprige Pommes frites

31.—





Rindsfiletmedaillon «Café de Paris» 200gr.

medium gebraten
mit Kräuterbutter überbacken
Pommes frites
Vichy Karotten

49.—

Gericht für zwei Personen

(Samstag Mittag nicht erhältlich)



Nona Maria's Charn

Zarte gechmorte Kalbfleischwürfel mit Gemüse
unter der Butterblätterteighaube

35.— pro Person



Pedro's hauchdünne Ravioli

an Salzeibutter

jetzt aktuell mit Gemüsefüllung
auf Pelati aus Pedro's Einmachglas

26.—



Taglierini an Zitronensauce

mit Rauchlachsstreifen

von Schottischem Rauchlachs von der Räucherei Curuna St. Moritz

28.—

Handgeschnittene Pappardelle

mit Kalbshaxenragout (16 Stunden geschmort)

28.50

... für Gemüseliebhaber

mit Spinat gefüllter Blumenkohl im Ofen gebacken auf Tomatensauce

Pommes frites

Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden.

28.—

Polentaschnitten

mit Tessiner Formagella überbacken

auf Gemüseratatouille

Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden.

27.—



„ Man ist, was man isst „

Liebe Gäste und Freunde vom Restaurant Egli

Wir haben die Früchte und das Gemüse des Sommers in die Gläser eingefangen.

Gesundes Essen ist gross in Mode. Die Realität sieht meistens anders aus. Die Lebensmittelindustrie will uns mit raffinierter Werbung zu angeblich gesünder- und glücklichmachenden Zusätzen verleiten. Von all den ungesunden und nur bei industrieller Produktion notwendigen Zusatzstoffen spricht sie nicht. Wir verwenden für unsere eigenen Einmachgläser keine Zusätze und Haltbarmacher. Die Früchte und Gemüse für unsere Einmachgläser stammen aus dem Kanton St. Gallen und Kanton Thurgau.

Simpel aber nicht Einfältig

Bei uns steht das unverfälschte, authentische Produkt im Mittelpunkt.

Wir sind nur so gut wie unsere Zutaten!

Wenn immer möglich verwenden wir Schweizer Lebensmittel, dabei streben wir langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten an.

Länderherkunft:

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz / Irland

Schwein: Schweiz

Egli: Schweiz (Bodensee oder Bio-Fischzucht Valperca in Raron)

Branzino: Italien

Lachs: Schottland (Geronimi St. Moritz)

Brot: Schweiz

Allergene:

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.