



## Pedro's Tapas zum Apéro

### Knuspriges Chnoblibrot

7.–

**Croquetas Espagnol** Käsekroketten mit Früchtechutney

7.–

### Crostini mit Puschlaver Alprohschinken

auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

8.50

### Speckzwetschgen



7.–

### Würzige Salsiccia-Rädli vom Grill

7.–

### Crostini „Mediterran“ mit Thunfischmousse

8.–

### Pedro's Falafel an Tomatensauce (vegan)



7.–

### Lachsrosetten auf Kartoffelgaletten

feinster Rauchlachs von der Räucherei Curuna St. Moritz

12.–

### Formaggini

mit Cherrytomaten, Oliven und Rosmarin im Ofen überbacken



11.–

### Weisse Rheintaler Spargeln aus Pedro's Einmachglas



mit Kräuterbutter überbacken

10.–

### Salami aus dem Misox 50gr.



6.–

### Pedro's Kalbsfilet-Terrine auf Selleriesalat



10.–

### Samosas

hausgemachte vegetarische Teigtaschen an Fruchtchutney

7.–

### Puschlaver Alprohschinken 50gr.



mit Spezialgurken süß-sauer aus Pedro's Einmachglas

10.50

### Appenzeller Käse mild aus Degersheim



mit Pedro's Spezialgurken süß-sauer und Früchtebrot

8.–

### Tessiner Formagella aus Maggia



mit Pedro's Spezialgurken süß-sauer und Früchtebrot

8.50



## Zur Sache im voraus

### Eglifilets gerollt im Pfännli

mit Pedro's Kräuterbutter überbacken

13.50

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

21.– / 31.–

... aus dem Tessiner Maggiatal ...

### Leicht warmer Formaggini mit Pedro's Feigensenf

Spezialgurken süß-sauer aus Pedro's Einmachglas

13.–

... uns kann man  
im  kaufen





## Zur flüssigen Sache

**Pedro's Schaumsüppli** ☺  
garniert mit Kräutergrissini

... lassen Sie sich überraschen  
oder fragen Sie uns  
9.—

## Zur knackigen Sache

**Salatbowl**

10.—

**Salatschüssel** erhältlich ab 2 Personen  
**mit frischem, bunt vermischt Salat**

9.— pro Person

**Salatbowl oder Gemüsebowl  
mit Kalbsschnitzel**

und Pedro's Zitronenbutter überbacken

34.—



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

38.—

## ... die Variante mit Rindsfilet

Rindsfiletwürfel  
auf knuspriger Rösti  
mit Pedro's Zitronenbutter überbacken



44.—

... uns kann man  
im  kaufen



## ... aus Oma's Zeiten

originell im Pfännli serviert

Kalbshackfleischkugeln an Gemüsesauce

Hausgemachte Taglierini

Vanillebirne aus Pedro's Einmachglas

30.50



## ... im Egli git's Eglifilets gebraten ☒

an Zitronensauce

- hergestellt von unseren selbst eingemachten Salzzitronen -

Butterkartoffeln  
Rahmspinatgratin

41.—

... uns kann man

im  kaufen



## ... der Branzino

Wolfsbarschfilet gebraten auf Grillgemüse  
Pedro's Gemüseravioli und Mandeln

39.—

## ... 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

34.— / 38.—

Cordonbleu vegetarisch ☒

Knusprige Pommes frites

30.—



# Gerichte für zwei Personen

(Samstag Mittag nicht erhältlich)



## Nona Maria's Charn

Zarte gechmorte Kalbfleischwürfel mit Gemüse  
unter der Butterblätterteighaube

35.— pro Person

(Samstag Mittag nicht erhältlich)

## „das besondere Kalbssteak“

Rosa gebratenes Kalbsfilet 2x200gr.  
an Morchelrahmsauce  
Marktgemüse  
Taglierini und Pommes frites

48.— pro Person



## Pedro's hauchdünne Ravioli

an Salbeibutter

jetzt aktuell mit Gemüsefüllung  
auf Pelati aus Pedro's Einmachglas

25.50

... uns kann man  
im  kaufen



## 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.

26.-



## „ 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.

