



Pedro's Tapas zum Apéro

Knuspriges Chnolibrot

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 Schaumsüpli 
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 vermischtem Salat
9.— pro Person

**Salatbowl oder Gemüsebowl
mit Kalbsschnitzel**

und Pedro's Zitronenbutter überbacken
34.—



... 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

38.—

... die Variante mit Rindsfilet

Rindsfiletwürfel



auf knuspriger Rösti

mit Pedro's Zitronenbutter überbacken

44.—



... 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 Otschweizer 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



Pedro's hauchdünne Ravioli

an Salzeibutter

jetzt aktuell mit Gemüsefüllung
auf Pelati aus Pedro's Einmachglas

25.50



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.

Simplel 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:

Ueber 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.

