

harzlich willkommen im cuadra

flammkuchen

klassisch crème fraiche, speck, zwiebeln	17.50
parma- rucola crème fraiche, parmaschinken, parmesan, rucola	19.50
spinat- speck crème fraiche, spinat, speck, gruyère	18.50
tuna- mango crème fraiche, frischer tuna, mango	24.50
con pollo tomatensauce, poulet, zwiebeln, chilli, cheddar	21.50
mexicane rindsgehacktes, avocado, zwiebeln, mais, bohnen, cheddar	21.50

gerne stellen wir
ihnen
unseren **“cuadra- wochenhit”**
vor!

zum apéro

warme edamame	6.50
hausgemachtes chnolibrot	7.00
tortilla chips mais, bohnen, käse überbacken, sauerrahm- dip	9.50
hausgemachte geissebolle kartoffeln, rinds- hackfleisch, käse	9.50
frischkäse- jalapenos jalapenos gefüllt mit frischkäse	7.00
hausgemachte fruhlingsrollen sweet and sour sauce	16.00
bier- plattli geissebolle, frischkäse jalapenos, fruhlingsrolle, gruyère	26.00
wein- plattli parma- schinken, bündnerfleisch, gruyère, parmesan, oliven	26.00

Öffnungszeiten

montag – freitag 17.00 – 00.00 Uhr
die küche hat von 17.45 - 22.00 Uhr geöffnet

chalti chuchi

vorspeisen- mischsalat 7.00

blattsalat 47.2 15.00

blattsalat, speckwürfeli, gruyère, croutons

gemüsesalat 15.00

blattsalat, frisches gemüse, avocado

caesar- salat 23.00

lattich, pouletbrust, speck, parmesan, croutons

tomaten- mozzarella 15.00

mit avocado

rindsfilet- carpaccio (160g) „jamie oliver“ 35.00

rucola, parmesan, aceto balsamico, olivenöl

suppen- schüssel

thailändische „tom ka gai“ 25.00

kokosmilch, pouletbruststreifen, pilzen, galangal (thai- ingwer),
limettenblätter, frisches gemüse, schale reis

tatar

beefsteak tatar klassisch 140g 30.00

beefsteak tatar ticino 140g 32.00

parmesan, rucola, aceto balsamico

beefsteak tatar cafe de paris 140g 33.00

mit hausgemachtem kräuterbutter gratiniert

+ pommes frites 7.00

warmi chuchi

ghackets und penne 20.00

teigwaren, rindshackfleisch, hausgemachtes öpfelmus

garten-penne 19.00

teigwaren, frisches gemüse, rahmsauce

pouletbrust auf linsencurry 27.00

gemüse, kartoffeln, sauerrahm

rassiges linsencurry 20.00

gemüse, kartoffeln, sauerrahm

klassiker

bündner kalbs cordon bleu bündnerfleisch, gruyère	28.50
kalbs cordon brie parmaschinken, brie, rucola	28.50
oma's cordon bleu speck, gruyère, zwiebeln	28.50
opfiker fried chicken tartarsauce	13.00
curry wurst kalbsbratwurst, hausgemachte curry-sauce	10.50
rindsfilet (160g) an rotweinsauce mit grünem pfeffer	35.00
portion pommes frites salz oder cajun- gewürz	9.00

+ beilage:

pommes frites cajun	7.00
frisches gemüse	7.00
schale reis	7.00
mischsalat	7.00

süßes

warmer hausgemachter brownie		6.00
coupe dänemark vanilleglace, hausgemachte schoggisauce, karamalisierte nüsse, rahm		9.50
wiener eiskaffe vanilleglace, espresso, rahm		9.50
coup heuschnaps		7.50
frische mango mit sauerrahmglace		9.80
warme öpfelringli «shät so langs hät» mit vanilleglace		10.50
sauerrahmglace	pro kugel	3.50
vanilleglace	pro kugel	3.50

weissweine

schweiz

compleo staatskellerei zürich 2017 **10cl 6.50**
pinot gris, chardonnay, muscat
25cl 16.00 50cl 32.00 flasche 44.00

steiner chardonnay réserve 2016 **10cl 7.20**
barrique, stein am rhein, chardonnay
25cl 18.00 50cl 36.00 flasche 49.00

petite arvine hurlevent 2017 **10cl 7.30**
petite arvine
25cl 18.20 50cl 36.50 flasche 50.00

roséwein

schweiz

opfiker rosé aoc **10cl 5.60**
regent
25cl 14.00 50cl 27.00

rotweine

italien toscana

villa antinori riserva 2013 **10 cl 6.80**
chianti classico, sangiovese, cabernet sauvignon
25cl 17.00 50cl 34.00 flasche 47.00

spanien sardón del duero

sardón quinta sardonia 2015 **10 cl 6.20**
malbec, cabernet sauvignon, tinto fins, petit verdot
25cl 15.50 50cl 31.00 flasche 42.00

usa californien

six eight nine napa valley 2015 **10 cl 6.90**
merlot, zinfandel, petite syrah,
cabernet sauvignon, syrah & petit verdot
25cl 17.00 50cl 34.00 flasche 47.00

rotwein

schweiz

davaz grond 2014 flasche 55.00
fläscher pinot noir barrique

italien

il bruciato igt 2013/14 flasche 48.00
cabernet sauvignon, merlot, syrah und ergänzende Sorten

il pino di biserno toscana igt 2014/15 flasche 69.00
35% cabernet franc, 32% cabernet sauvignon,
25% merlot, 8% petit verdot

spanien

montecastro reserva do 2010 flasche 53.00
90% tinto fino, 6% Merlot, 3% C. Sauvignon, 1% garnacha

7/x pinot noir de capcanes do 2012 flasche 62.00
pinot noir

hacienda monasterio reserva 2011 flasche 95.00
80% tempranillo, 20% merlot

argentinien

ojo de aqua cuvee special 2016 flasche 54.00
malbec, cabernet sauvignon und cabernet franc

südafrika

the chocolate block wo 2016 flasche 57.00
79% Syrah, 11% Grenache noir, 6% Cabernet Sauvignon,
3% Cinsault, 1% Viognier

australien

the fenceline greenock farm 2008 flasche 85.00
grenache, shiraz, mourvèdre, sémillon, riesling,
red frontignac, white frontignac, tokay

softgetränke

mineralwasser mit / ohne kohlendure	40 cl	5.00
mineralwasser mit / ohne kohlendure	80 cl	8.50
hahnenwasser	50 cl	1.50
coca cola, cola zero	30 cl	4.80
rivella rot/blau, apfelschorle, ginger ale	30 cl	4.80
arizona green tea with honey	50 cl	5.50
schweppes tonic, schweppes lemon	20 cl	4.80
granini orangensaft, tomatensaft	20 cl	4.80
sanbitter	10 cl	4.80
red bull dose	25 cl	5.50
alkoholfreier hugo		7.50

bier

offenausschank

feldschlösschen lager/ panaché	20 cl	4.00
feldschlösschen naturfrisch / panaché	30 cl	4.70
feldschlösschen naturfrisch / panaché	40 cl	5.30
feldschlösschen lager/ panaché	20 cl	3.80
feldschlösschen lager / panaché	30 cl	4.40
feldschlösschen lager / panaché	40 cl	4.90

flaschen

feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.90
schneider weisse	50 cl	6.90
hardwald-bier glattgold	33 cl	5.00
feldschlösschen dunkel	33 cl	5.00

most

möhl bügel trüb	50 cl	6.80
möhl bügel trüb alkoholfrei	50 cl	6.80

prosecco / aperitifs / bitters

prosecco sergio mionetto	11.0 vol.%	10 cl	8.00
gespritzer süss / sauer		10 cl	7.50
martini bianco, campari	15.0 vol.%	4 cl	7.00
cynar	16.5 vol.%	4 cl	7.00
campari / cynar orange	23.0 vol.%	4 cl	8.50
aperol spritz / hugo			10.50
averna	37.5 vol.%	4 cl	7.00
appenzeller	29.0 vol.%	4 cl	7.00

whisky / vodka / gin / tequila

ballantines whisky	40.0 vol.%	4 cl	8.50
gentlemen jack whisky	40.0 vol.%	4 cl	12.50
crown royal canadien w.	40.0 vol.%	4 cl	11.50
balvenie whisky 12 years	40.0 vol.%	4 cl	14.50
macallan 1824 amber	40.0 vol.%	4 cl	16.50
old deer whisky	64.0 vol.%	4 cl	24.00
vodka moskovskaya	38.0 vol.%	4 cl	8.50
absolut vodka	40.0 vol.%	4 cl	9.00
belvedere vodka	40.0 vol.%	4 cl	14.50
bombay saphire gin	40.0 vol.%	4 cl	9.50
hendrick's gin	41.4 vol. %	4 cl	10.50

mit zusatz mineral 3.80 red bull 4.50

porto

taylor's 20 years old	20.0 vol.%	4 cl	16.50
-----------------------	------------	------	-------

gebranntes / liköre / grappa

kirsch, zwetschgen, pflümli	40.0 vol.%	2 cl	5.50
wiliams	47.0 vol.%	2 cl	6.50
grappa nardini	50.0 vol. %	2 cl	6.50
grappa berta	45.0 vol. %	2 cl	9.50
sambuca	40.0 vol.%	4 cl	8.00
bündner heuschnaps	22.0 vol.%	4 cl	8.00
casoni amaretto	28.0 vol.%	4 cl	8.00
baileys irish cream	17.0 vol.%	4 cl	8.00

brandy / cognac / rum

carlos no.1	38.0 vol.%	2 cl	8.00
henessy fine cognac vs	40.0 vol.%	2 cl	10.50
captain morgan gold rum	35.0 vol.%	4 cl	8.00
ron diplomatico 12 vears	40.0 vol.%	4 cl	12.50
ron zacapa cent. 23 years	40.0 vol.%	4 cl	18.00
bacardi	37.5 vol %	4 cl	8.50

kaffee und tee

kaffee, espresso, ristretto	4.30
espresso macchiato	4.50
latte macchiato	5.70
cappuccino, doppelter espresso	5.50
diverse teesorten	4.00

kafischnaps

coretto grappa	6.00
luz / fertig mit zwetschgen/ pflümli	7.00
whisky schümli	10.50
schümli pflümli	8.50

