

WAKE UP YOU ARE IN PARADISE !

Diese Wintersaison ist für uns eine besondere – und zugleich eine, die uns mit Wehmut erfüllt. Nach vielen Jahren, in denen wir unsere Leidenschaft für Gastfreundschaft und Kulinarik mit euch teilen durften, ist es an der Zeit, Abschied zu nehmen.

Diese Entscheidung ist uns alles andere als leicht gefallen, doch umso mehr freuen wir uns darauf, in der verbleibenden Zeit gemeinsam mit euch schöne Erinnerungen zu schaffen.

Unsere Küche verwöhnt euch weiterhin mit hausgemachten regionalen Köstlichkeiten, die euch nach einem Tag auf der Piste oder einer Schneewanderung stärken und wärmen. Ob ihr die Aussicht von unserer Terrasse genießt, euch bei einem heißen Getränk aufwärmt oder in guter Gesellschaft verweilt – bei uns sollt ihr euch wie zu Hause fühlen.

Das Waschchrüt war für uns immer mehr als nur ein Restaurant. Es war ein Ort der Begegnungen, der gemeinsamen Geschichten und der unvergesslichen Erlebnisse. Antonia, Jeremias und das gesamte Team möchten diese letzte Saison zu etwas ganz Besonderem machen.

Doch seid gespannt unsere Reise ist noch nicht zu Ende. Auch wenn ein Kapitel endet, blicken wir hoffnungsvoll auf das, was noch kommen wird.

Lasst uns zusammen die Magie des Winters feiern und die Zeit miteinander genießen.

Wir heißen euch von Herzen willkommen
Jerantis@Waschchrüt!

Öffnungszeiten: täglich 09.00 – 16.30 Uhr

Follow us ...  

Salate

Waschrüt-Salat  	11.00
Waschrüt-Salat mit Poulet 	19.50
Waschrüt-Salat mit Wurst und Käse 	20.50
Waschrüt-Salat mit Mountain Balls (Falaffel)  	19.50
Waschrüt-Salat Gaissa Camembert  	23.50

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert  

Suppe

Täglich kochen wir eine frische Suppe 	12.00
Gerne informieren wir euch über die Tagessuppe	

Apéro / Snack / Jause

Obersaxer Andutgel  	13.50
Obersaxer Trockenwurst	
Portion Alpkäse   	14.00
Portion Gaissa Camembert  	14.00
Waschrüt-Plättli klein  	25.00
Waschrüt-Plättli gross  	32.00
Sandwiches mit Coppa, Rohschinken oder Käse  	9.50

Lunch / warme Speisen vom Grill

Sandwich mit Rindshohrücken 	23.50
(120g, Swiss Beef), mit Chimichuri-Sauce und Zwiebeln garniert mit Salat oder Pommes	+ 8.00
Sandwich mit Pouletbrust 	20.50
(120g, Swiss Chicken), mit Haus-Sauce und Zwiebeln garniert mit Salat oder Pommes	+ 8.00
Sandwich mit Mountain Balls (Falaffel)   	20.50
mit Haus-Sauce und Zwiebeln garniert mit Salat oder Pommes	+ 8.00
Grillierter Fleischkäse im Brot  	11.50
mit Salat oder Pommes	+ 8.00
Käse-Würstli, 2 Stück mit Brot 	11.50
mit Salat oder Pommes	+ 8.00
Siedwurst mit Brot (ca 20 Min) 	9.50
mit Salat oder Pommes	+ 8.00
Käseschnitte, 1 Scheibe Brot mit geschmolzenem Käse  	12.00
Käsefondue Hausmischung (250 gr. P.P., ab 2 Personen)   	27.00
Portion Pommes   	11.00
Beilagen Salat oder Pommes   	8.00

JERANTI'S @ WASCHCHRÜT

Süßes ... es het so langs het

Hefe-Nussgipfel	4.50
Berliner	4.50
Nutellabrot	5.50
Fragt nach unseren...	
Mutti's Streuselkuchen 🏠	7.00
Antonia's Nusstorte 🏠	8.00
mit Rahm	+1.50

WASCHCHRÜT-Specials

Auf Anfrage machen wir gerne ein Berg-Zmorga für euch

Berg-Zmorga ab 9 Uhr / ab 2 Personen

Fleisch, Käse, Butter, Konfi und Brot
mit Kaffee, Tee oder warme Schoggi

p.P. 24.50

Herkunft unserer Produkte

Wir achten darauf, unsere Speisen mit einheimischen Produkten zuzubereiten. Nachhaltigkeit und Regionalität liegt uns am Herzen.

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Mazlaria Bonolini, Ilanz
Puralädeli /Familie Janka, Obersaxen 
Käse: Familie Cadonau, Flond
Frischeprodukte: Ecco Jäger, Bad Ragaz
Getränke: Oswald, Ilanz/Getränke Tschuur/Bindella/Tenud Weine/Weingut Roman Hermann

Rind: Schweiz, Poulet: Schweiz, Schwein: Schweiz

Deklaration

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter*innen.

 Vegi

 Vegan

 Glutenfrei / Kann auch mit glutenfreiem Brot bestellt werden, es können aber dennoch Spuren von Gluten in den Produkten vorkommen

 Regional

 Hausgemacht

Wir wünschen euch einen guten Appetit!

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Aperitifs

Prosecco DOC Casa Canevel Brut	9.00
Gespitzter Weisswein	9.50
L`Aperitivo Waschchrüt Nonino	12.50

Biere / Most / Alcopops

Bier vom Fass Appenzeller Kristall	30cl	5.50
Bier vom Fass Appenzeller Kristall	50cl	7.00
Panaché Appenzeller Kristall	30cl	5.50
Panaché Appenzeller Kristall	50cl	7.00
Brandlöscher	33cl	6.00
Appenzeller Weizenbier	50cl	8.00
Most	50cl	7.00
Most alkoholfrei	50cl	7.00
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33cl	6.00

Mineral- und Tafelwasser

Quellwasser mit Kohlensäure	50cl	5.00
Quellwasser mit Kohlensäure	100cl	9.00
Obersaxer Wasser Still	50cl	3.50
Obersaxer Wasser Still	100cl	6.00
Coca Cola Dose	33cl	5.00
Coca Cola Zero Dose	33cl	5.00
Rivella rot	33cl	5.00
Shorley	33cl	5.00
Mate El Tony	33cl	5.50
Waschchrüt Eistee 	50cl	6.50

Heisse Getränke

alle Kaffees können auch mit Hafer-Drink bestellt werden 

Kaffee / Espresso	4.80
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Macchiato	6.50
Milch	4.40
Schoggi /Ovo	5.80
Tee Sirocco Kräuter, Früchte, Minze, Schwarztee, Ginger-Lemon	5.00
Punsch	4.50
Schoggi / Ovo / Kaffee Melange	6.50
Chailatte	6.50

Heiss mit Schuss

Kaffee Luz / Holdrio / Fröschli	7.00
Jägertee / Rötelpunsch	7.00
Pistengaudi Bombardino Eiertikör mit Rum und Rahm	7.50
Jeranti`s Kaffee	9.50
Dolce Vita Baileys-Kaffee	9.50
«Ale-Dö» Jerantis Special	12.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Longdrinks

Vodka Mate El Tony	14.00
Gin mit Tonic	15.00
Moscow Mule	15.00

Shots

Röteli	2cl	5.00
Berliner Luft	2cl	5.00
Appenzeller	2cl	5.00
Tequila	2cl	5.00

Digestivi

Grappa	42%	2cl	9.50
Prunella Mandorlata, Nonino	33%	2cl	9.50

Weinkarte

Bei Fragen zu unseren Weinen beraten wir euch gerne.

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl	75 cl
Prosecco DOC Casa Canevel Brut	9.00				49.00
Weisswein					
Fendant Tenud, Varen Wallis	6.00	12.00	18.00	23.00	
Riesling Sylvaner Hermann, Fläsch GR	8.00	16.00	24.00	40.00	55.00
Vellodoro Terre di Chieti Pecorino IGT, Umani Ronchi, Abruzzo	7.00	14.00	21.00	35.00	45.00
Pinot Grigio Alto Adige DOC, Alois Lageder					45.00
Rosé					
Calafuria Salento IGT Tormaresca, Puglia Negroamaro	7.00	14.00	21.00	35.00	45.00
				Magnumflasche	90.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Weinkarte

Bei Fragen zu unseren Weinen beraten wir euch gerne.

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl	75 cl
Rotwein					
Pinot Noir	8.00	16.00	24.00	40.00	55.00
Pinot Noir, Hermann, Fläsch GR					
Cannonau	7.00	14.00	21.00	35.00	45.00
Di Satdegna Riserva DOC, Stella & Mosca				Magnumflasche	90.00
Podere	7.00	14.00	21.00	35.00	45.00
Moltepulciano d'Abruzzo DOC					
Syrah				29.50	
Tenud, Varen Wallis					
Quattromani					95.00
Merlot del Ticino, Tamborini					

Weinkarte

Bei Fragen zu unseren Weinen beraten wir euch gerne.

WASCHCHRÜT-Specials

Ferrari Maximum Blanc de blancs	Flasche 75 cl	69.00
Trento DOC, Spumante brut		
Ferrari, Trentino		
Chardonnay		

In der Nase sympatisch und intensiv. Noten von reifem Kernobst, etwas Brotrinde, Haselnüsse und ein vielfältiges Blumen-Bouquet. Am Gaumen elegant und harmonisch. Bekömmlich und anhaltend im Abgang.

Boscareto Barolo DOCG, Beni di Batasiolo	Flasche 75 cl	120.00
Nebbiolo, 2016		

Im tiefen Granatrot schimmern orange Reflexe. Das Parfüm gemahnt an Dörrobst und getrocknete Blumen. Rose und Veilchen stechen hervor, umspielt von deutlichen Röstaromen, würziger Süsse, Leder. Im Gaumen zeigt er beachtliche Struktur sowie präsenste, schön weiche Tannine.

Wir sagen «PROST»!