



# Pedro's Tapas zum Apéro

**Knuspriges Chnolibrot**

6.–

**Sciatt**

Warme Veltliner Käsekugeln

7.–

**Crostini mit Puschlaver Alprohschinken**  
auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

7.–

**Speckzwetschgen**

6.–

**Würzige Salsiccia-Rädli vom Grill**

von der Engadiner Wurst

6.–

**Crostini „Mediterran“**

mit Thunfischmousse

7.–

**Lachsröllchen mit Frischkäse gefüllt**

feinster Rauchlachs von der Räucherei Curuna St. Moritz

9.–

**Salami aus dem Misox 50gr.**

6.–

**Kimchi**

fermentiert / Chinakohl / Rüepli

6.–

**Puschlaver Alprohschinken 50gr.**

mit Spezialgurken süss-sauer aus Pedro's Einmachglas

9.–

**Käsewürfel mit Pedro's Spezialgurken süss-sauer**

7.–



# Pedro's Tavolata

**miteinander teilen und geniessen**

(dieses kulinarische Erlebnis ist ab 2 Personen erhältlich)

## Vorspeisen

Fleisch - Gemüse - Süsspchen - Fisch

\*\*\*

Kalbfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce

Kalbshacktätschli mit hausgemachtem Kräuterbutter überbacken

Knusprige Röstli, Gemüse, Pommes frites

\*\*\*

Pedro's süsse Köstlichkeiten

\*\*\*

\*

59.— pro Person



## Zur Sache im voraus

### **Bodensee Eglifilets gerollt im Pfännli**

mit Pedro's Kräuterbutter überbacken

12.—

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

### **Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar**

mit Trüffelöl abgeschmeckt  
serviert mit Toastbrot und Butter


18.—

... aus dem Tessiner Maggiatal ...

### **Leicht warmer Formaggini mit Pedro's Feigensenf**

Spezialgurken süss-sauer aus Pedro's Einmachglas

11.—

... uns kann man  
im  kaufen





## Zur flüssigen Sache

**Pedro's Schaumsüpli**  
mit Riesen-Kräutergrissini

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


## Zur knackigen Sache

**Salatschüssel** erhältlich ab 2 Personen  
mit frischem, bunt vermischtem Salat  
8.— pro Person

**Gemischter Saisonsalat**

9.—  
- mit Kalbsschnitzel nature  
26.—



... mich kann man  
im  kaufen

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



## Zur Hauptsache

### Pedro's Lieblingsgericht

originell im Pfännli serviert

Kalbfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce

Knusprige Rösti

Pelati aus Pedro's Einmachglas

33.—

### ... die Variante mit Rindsfilet

Rindsfiletwürfel „Swiss Prime Beef“  
auf knuspriger Rösti  
mit Pedro's Zitronenbutter überbacken

39.--



### ... aus Oma's Zeiten

originell im Pfännli serviert

Kalbshackfleischkugeln an Gemüsesauce,

Hausgemachte Taglierini

Caramelbirne aus Pedro's Einmachglas

30.—





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

an Zitronensauce

- hergestellt von unseren selbst eingemachten Salzzitronen -

Butterkartoffeln

Rahmspinatgratin

34.—



## ... der Klassiker

Cordonbleu vom Otschweizer Milchkalb  
mit Degersheimer Käse und feinstem Hinterschinken gefüllt  
paniert mit hausgemachtem Paniermehl von Weissbrot  
Knusprige Pommes frites

klein 30.— / gross 34.—

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.



## Pedro's hauchdünne Ravioli

an Salzeibutter

jetzt aktuell mit *Gemüsefüllung*  
auf Pelati aus Pedro's Einmachglas

24.—

## Taglierini

mit Pedro's *Gemüsesauce*

23.—



## Polentaschnitten

mit Parmesankäse überbacken  
auf *Gemüseratatouille*

24.—

Dieses Gericht ist laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch und vegan;  
für Veganer lassen wir den Parmesankäse weg.

## Egli-Brötli, frisch zubereitet

4.40 / 4.80

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.



## **„ 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.

Uns fasziniert die unverfälschte Natur erstklassiger Zutaten, ihr unverkennbarer Charakter und ihre Eigenart. Die sorgfältige Auswahl aller Produkte ist daher wesentlich für unsere tägliche Arbeit. Der wahre Luxus für Geniesser liegt in der optimalen Qualität der einfachen Dinge.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Das Fleisch stammt aus artgerechter Haltung, die Fische aus dem See oder aus der Egli-Bio-Zucht Valperca in Raron.

Solche Lebensmittel haben den besten Geschmack und tun uns gut. Der Respekt vor Tier und Umwelt ist in unseren Augen auch Voraussetzung für den Erhalt unserer Würde. Wir setzen unsere Kreativität ein, um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten. Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel unserer Bemühungen.

Intelligenter Genuss ist unbeschwerter Genuss.