



Pedro's Tapas zum Apéro

Knuspriges Chnolibrot

7.–

Sciatt

Warme Veltliner Käsekugeln

7.–

Crostini mit Puschlaver Alprohschinken

auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

8.50

Speckzwetschgen

7.–

Würzige Salsiccia-Rädli vom Grill

von der Engadiner Wurst

7.–

Crostini „Mediterran“

mit Thunfischmousse

8.–

Lachsröllchen mit Frischkäse gefüllt

feinster Rauchlachs von der Räucherei Curuna St. Moritz

10.50

Salami aus dem Misox 50gr.

6.–

Weisse Rheintaler Spargeln aus Pedro's Einmachglas mit Tartarsauce

9.–

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

Bodensee 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

17.- / 27.-

- mit Whisky verfeinert


19.- / 29.-

... 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 Riesen-Kräutergrissini

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


Zur knackigen Sache

Salatbowl
9.—

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

Salatbowl
mit Kalbsschnitzel
und hausgemachter Kräuterbutter überbacken
31.50



... 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

35.50

... die Variante mit Rindsfilet

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



42.—



... aus Oma's Zeiten

originell im Pfännli serviert

Kalbshackfleischkugeln an Gemüsesauce,

Hausgemachte Taglierini

Vanillebirne aus Pedro's Einmachglas

30.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.



... im Egli git's Eglifilets gebraten

an Zitronensauce

- hergestellt von unseren selbst eingemachten Salzzitronen -

Butterkartoffeln

Rahmspinatgratin

38.50

... uns kann man

im  kaufen

... **der Branzino** aus Italien

Wolfsbarschfilet gebraten auf Grillgemüse

Pedro's Lauchravioli und Mandeln

37.50

... 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

32.— / 36.50

Cordonbleu vegetarisch 

Knusprige Pommes frites

30.—





Gerichte für zwei Personen



Nona Maria's Charn

Zarte gechmorte Kalbfleischwürfel mit Gemüse
unter der Butterblätterteighaube

35.— pro Person

„das besondere Kalbssteak“

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

46.50 pro Person



Pedro's hauchdünne Ravioli

an Salzeibutter

jetzt aktuell mit Gemüsefüllung
auf Pelati aus Pedro's Einmachglas

25.50



Taglierini

mit Pedro's Gemüsesauce

24.50

... für Gemüseliebhaber ☒

mit Spinat gefüllter Blumenkohl im Ofen gebacken auf Tomatensauce

Pommes frites

28.—

Polentaschnitten ☒

mit Tessiner Formagella überbacken

auf Gemüseratatouille

26.—

Dieses Gericht ist laktosefrei, glutenfrei und vegetarisch,
kann aber auch vegan bestellt werden.

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.