



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.–

Weisse Rheintaler Spargeln aus Pedro's Einmachglas

Tartarsauce

8.–

Samosas

hausgemachte vegetarische Teigtaschen an Fruchtchutney

7.–

Puschlaver Alprohschinken 50gr.

mit Spezialgurken süss-sauer aus Pedro's Einmachglas

9.–

Käsewürfel mit Pedro's Spezialgurken süss-sauer

7.–





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
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 nature
26.—



... 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

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

Vanillebirne aus Pedro's Einmachglas

30.—



... im Egli git's Eglifilets gebraten

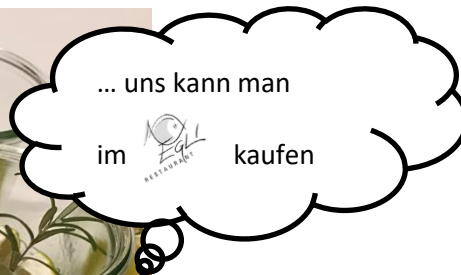
an Zitronensauce

- 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 Weissbrot-Paniermehl
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 kann laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch
oder 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.