

Herzlich willkommen!

Im Kaufleuten überraschen wir Sie mit einer innovativen Brasserieküche. Um Ihnen, liebe Gäste, täglich frische Gerichte zu servieren, sind wir stetig auf der Suche nach Delikatessen aus der Schweiz und der ganzen Welt. Dank enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, garantieren wir höchste Qualität. Wir möchten Sie mit Emotionen, Engagement und Leidenschaft überzeugen. Haben Sie Spass beim Entdecken und Geniessen.

Pascal Schmutz & das Kaufleuten Team

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT

Verschiedene Blattsalate mit Gemüsebrot, Balsamico- oder Frenchdressing

13.00

TOMATEN-MOZZARELLA

Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum, Pizza

18.00

ASIA SUPPE

Essenz von Zitrusfrüchten mit gerösteter Kokosnuss und Mangocreme

14.00

mit Crevetten

17.00

mit Poulet

16.00

RINDSTATAR

Rindstatar mit Haussauce, Senfei, getrocknetes Rindscarpaccio und Ofenbrot

28.00 / 43.00

HUMMER UND TOMATE

Hummerschwanz an Safran-Vanillemayonnaise, Tomate und Spargel

31.00

VORSPEISEN „ALL IN“, AB 2 PERSONEN

Eglifilets an Trüffelaioli mit Bergkartoffelsalat und Spicy Lachs,

p. Person 38.00

Süss-Saure Jakobsmuscheln mit Avocado-Tomatensalat,

Entenleberterrine mit Brioche,

Vitello Tonnato

HAUPTSPEISEN

TRÜFFEL-PASTA **VEGETARISCH**

Hausgemachte Pasta mit Trüffel und Waldpilzen

35.00

ASIA-GEWÜRZ ROTBARSCH

Rotbarsch mit Zitronengras-Limette an Rauchfischsauce und Senfkohl

41.00

POULETBRUST

Poulardenbrust mit Olive, confierter Zitrone auf Limoncello-Pouletragout und Karotte

35.00

PATA NEGRA BARBEQUE

Segreto vom Pata Negra auf geschmortem Rippchenfleisch mit Fenchel

33.00

NEUER KLASSIKER ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

Kalbfilettranchen und geschmorte Kalbsschulter an Pilzsauce

41.00

SCHNITZEL

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

46.00

SCHMUTZ RINDSENTRECOTE

5 Monate gelagertes Schweizer Rinds Entrecote mit Chimichurrisauce und Jus

54.00

BEILAGEN

Hausgemachte Polenta, Kartoffelknusperwürfel, Chorizzo-Salbeikartoffelstampf, Randen-Zitrusrollgerste, Saisongemüse

pro Beilage 6.00

DESSERTS UND KÄSE

CARAMEL-ZWETSCHGE

Zwetschgen-Küchlein mit Caramel-Erdnuss-Eis und Schokolade

16.00

SAUERRAHM-APFEL

Sauerrahmsorbet mit überbackenem Apfel und Vanille

17.00

NUSS CREME BRULEE

Nuss Crème brûlée mit Baumnuss-Schokoladenkuchen und Mango

15.00

SORBETS UND GLACES

Mangosorbet

pro Kugel 4.00

Himbeer-Zitronengrassorbet

Saurer Apfel

Vanille-Caramel

Espresso -Kakaoglace

HAUSKÄSE

Hauskäse und Nachtwächter mit Feigensenf und Früchtebrot

18.00

Mittag

Fleisch, Geflügel, Wurstwaren
Metzgerei Heinzer, Muotathal
Metzgerei Angst AG, Zürich

Fisch und Krustentiere
Rageth Comestible AG, Landquart
G. Bianchi AG, Zufikon

Zander
Schütz, Knottwil

Schmutz Rind / getrocknetes Rindscarpaccio
Bischi Fleischrocknerei, Churwalden

Brot
Bäckerei Merz, Chur

Käse und Milchspezialitäten
Käserei Familie Eberle, Oberegg
Chäs und Co, Zürich

Gemüse, Pilze, Trüffel
S&c Mariani, Zürich
Augustus, Zürich

Schmutz-Güggu
Familie Clavadetscher, Malans

Schokolade
Felchlin, Schwyz

Bergkartoffeln
Familie Heinrich, Filisur
Freddy Cristandl

Herkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz / Geflügel: Schweiz, Frankreich / Lamm: Schweiz, Schottland, Australien / Kaninchen: Schweiz, Ungarn. Schwein: Schweiz, Spanien / Rind: Schweiz, USA(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Herkunft Fisch:

Rotbarsch: Nordostatlantik / Wolfsbarsch: Frankreich / Kingfisch: Zucht östlicher indischer Ozean / Jackobsmuscheln: MSC Kanada / Krustentiere: USA, Vietnam (ACC zertifiziert) / Thunfisch: Philippinen / Zander: Schweiz, Holland / Lachs: Schottland, Norwegen.