



Menu- und Getränkekarte
Restaurant Hagerbach



Restaurant Hagerbach
VersuchsStollen Hagerbach AG
Polistrasse 1
8893 Flums Hochwiese
Tel. +41 81 734 14 14
Fax +41 81 734 14 05
www.hagerbach.ch
info@hagerbach.ch



*Die heilige
Barbara schützt
die Bergleute
vor Unfällen
und Krankheiten*

*Wir schützen die Leute im Berg vor
Hunger und Durst*



*Herzlich willkommen
im Restaurant Hagerbach*



Thomas Ballinari, Leiter Restaurant Hagerbach und Team

Spielregeln

- Nur auf Vorbestellung.
- **Einheitliche Menüwahl für Gruppen.**
- Bitte bestellen Sie rechtzeitig mit dem vorgedruckten Anmeldeformular und schreiben Sie die Kurzbezeichnungen (z.B. C20, E51, K81) in die entsprechenden Felder.
- Alle Buffets sind erst ab **30** Personen möglich.
- Ausserhalb den offiziellen Öffnungszeiten: Mo bis Fr ab 17.00 Uhr und an Samstagen öffnen wir das Restaurant auch für Gruppen ab 20 Personen. (Mind. 20 Zahlende)

Vielen Dank für Ihr Verständnis

- Unser Restaurant bietet Platz für ca. 200 Personen. Die „Glück auf Kaverne“ fasst bis zu 500 Personen bei Festtischbestuhlung.
- Von Montag bis Freitag über Mittag servieren wir Ihnen auch gerne unser Tagesmenu à CHF 15.50.
- Wechselnde Saisonangebote unter www.hagerbach.ch

Hätten Sie gerne ein spezielles Menü, welches nicht auf unserer Speisekarte aufgeführt ist? Bitte wenden Sie sich für besondere Wünsche direkt an unser Restaurant Hagerbach im VSH.

Tel. 081 734 14 02

Wir sind bemüht, Sie zur vollsten Zufriedenheit bedienen zu dürfen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8 % MWST.

Gerne akzeptieren wir auch Euro (Geldscheine, Retourgeld in CHF).

Mit freundlichen Grüssen

Restaurant Hagerbach



Üseri Hits !!!

L90

Wie wäre es mit einem Spaghetti - Plausch?

Gemischter Salat
Spaghetti à discrétion mit 4 verschiedenen Saucen

ab 20 Personen
pro Person CHF 28.00

L92

Äplermagronen mit Bauernwurst und Apfelmus

ab 6 Personen
CHF 21.50



Buffetvorschläge

G111	Salatbuffet mit 7 versch. Salaten, zwei Saucen und Garnituren	CHF	11.50
G112	Vorspeisenbuffet Rauchlachs mit Meerrettichschaum Crevetten mit Cocktailsauce Rohschinken mit Melone Hauspastete mit Cumberland sauce Tomaten-Mozzarella Eingelegtes Gemüse Lothringer Käsekuchen	CHF	21.50
G113	Tre Talenti-Buffer Roast beef mit Bearnaise-Sauce Lammgigot mit Rosmarinjus Schweinsrücken Kartoffelgratin Nudeln mit Butter Glasierte Karotten Geschmorte Bohnen Gratinierter Blumenkohl Broccoli mit Mandeln	CHF	51.00
G114	Bauernbuffet Rippli und Speck Rindsbraten Grossmutterart Folienfleischkäse Geschmorter Schweinsbraten Äpler Magronen Kartoffelgratin Geschmorte Bohnen Glasierte Karotten Rosenkohl Rotkraut	CHF	38.00
G118	Dessertbuffet Tiramisu Duett von Schokoladenmousse Frischer Fruchtsalat Panna Cotta mit Fruchtsaucen Fruchtwähe nach Saison mit Käseplatte	CHF CHF	18.50 21.00



Apéros

A1	Röstikugeln mit Fondue gefüllt	pro Stück	CHF	3.20
A2	Frittierte Mozzarellasticks	pro Stück	CHF	2.80
A3	Frühlingsrolle (vegetarisch)	pro Stück	CHF	2.80
A4	Blätterteiggebäck	pro Stück	CHF	1.70
A5	Mini Pizza	pro Stück	CHF	2.50
A6	Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
A7	Dim Sum China-Teigtaschen	pro Stück	CHF	2.40
A8	½ Canapés mit Bündnerfleisch/Lachs	pro Stück	CHF	4.00
A9	½ Canapés mit Salami/Schinken/Käse/ Thon/Spargel oder Ei	pro Stück	CHF	3.50
A10	Panierte Riesencrevetten	pro Stück	CHF	3.80
A11	Indonesische Pouletspiesse mit Chillisauce	pro Stück	CHF	3.50
A12	Hackfleischbällchen pikant gewürzt	pro Stück	CHF	2.20
A13	Frittierte Tomaten-Käse-Kugeln	pro Stück	CHF	2.50
A14	Gegrillte Gemüsespiessli	pro Stück	CHF	2.80
A15	Salzgebäck	pro Stück	CHF	1.00
A16	Pouletwings frittiert	pro Stück	CHF	3.00
A17	Rohkostgemüse mit verschiedenen Saucen	pro Person	CHF	4.50



Suppen Vorspeise		Portion			
B20	Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli			CHF	9.50
B21	Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	CHF	6.50		
B22	Bündner Gerstensuppe			CHF	9.50
B23	Bündner Gerstensuppe	CHF	6.50		
B24	Bergmannssuppe			CHF	9.50
B25	Bergmannssuppe	CHF	6.50		
B26	Broccolirahmsuppe			CHF	9.50
B27	Broccolirahmsuppe	CHF	6.50		
B28	Tomatenrahmsuppe mit Rahm und Gin			CHF	9.50
B29	Tomatenrahmsuppe mit Rahm und Gin	CHF	7.00		



Salate

C30	Blattsalat	klein	CHF	5.50
C31		gross	CHF	9.00
C32	Gemischter Salat	klein	CHF	8.50
C33		gross	CHF	12.50
C34	Tomatensalat mit Mozzarella		CHF	12.00
C35	Nüsslisalat mit Brotcroutons und Ei		CHF	12.50
C36	Blattsalat mit Melonenschnitz		CHF	9.50



Warme Vorspeisen

D40	Lachstournedos mit Lauchstreifen umwickelt	CHF	16.00
D41	Lothringer Käsekuchen	CHF	9.50
D42	Safrannudeln mit frischen Pilzen	CHF	16.50

Kalte Vorspeisen

D44	Melone mit Parmaschinken (saisonal)	CHF	15.50
D45	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF	14.50
D46	Rauchlachsteller	CHF	16.50
D47	Hauspastete mit Waldorfsalat an Sauce Cumberland	CHF	14.50



Hauptgerichte

Schwein

E50	Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen Gemüse Kartoffelstock	CHF	28.00
E51	Schweinsgeschnetzeltes Stroganoff Trockenreis Gemüse garnitur	CHF	28.00
E52	Currygeschnetzeltes „Casimir“ Trockenreis Frücht garnitur	CHF	28.00
E53	Rahmschnitzel an einer feinen Champignonsauce Gemüse Butternudeln	CHF	28.50
E54	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Butternudel	CHF	18.50
E55	Schweinssteak an Pommery-Senfsauce Gemüse Kartoffelgratin	CHF	29.50
E56	Schweinsfilet im Blätterteig Gemüse Williamskartoffeln	CHF	34.50

Kalb

E57	Geschmorter Kalbsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	CHF	29.50
E58	Curry-Steak Tung-Po Paniertes Kalbsteak mit Honig und Bananen Trockenreis und Frücht garnitur	CHF	45.50
E59	Kalbssteak an einer feinen Morchelrahmsauce Gemüse Bratkartoffeln	CHF	48.50

Rind

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in CHF. Änderungen vorbehalten. Diese Angebote sind gültig bis 31. Dezember 2011 und ersetzen alle vorhergehenden Angebote.



E60	Ungarisches Saftgulasch Hausgemachte Spätzli	CHF	26.50
E61	Suura Mocka an einer Rotweinsauce Gemüse Bündner Pizokels	CHF	29.50
E62	Geschnetzeltes Stroganoff im Reisring	CHF	29.50
E63	Roastbeef Bearnaise-Sauce Croquetten Gemüse garnitur	CHF	38.50

Poulet

E64	Pouletgeschnetzeltes mit grüner Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	CHF	27.50
E65	Gebrautes Pouletbrüstchen mit Speck Gemüse Nudeln	CHF	27.00
E66	Maispouardenbrust Provencale Gemüse Trockenreis	CHF	28.50

Fisch

F70	Forellenfilet mit Mandeln Blattspinat Salzkartoffeln	CHF	29.50
-----	------------------------------------------------------------	-----	-------

Deklaration und Herkunft von Fleisch und Fisch

Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz / Ungarn

Fisch

Forelle	Schweiz
---------	---------



Dessert

K80	Caramelköppli		CHF	7.50
K81	Gebrannte Creme „Grossmutterart“		CHF	8.50
K82	Vanillerahmglacé mit Passionsfruchtsauce und exotischen Früchten garniert		CHF	10.50
K83	Apfelstrudel mit Vanillesauce garniert		CHF	9.50
K84	Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm		CHF	9.50
K85	Eiercognacglace mit Sauerkirschensauce		CHF	9.50
K86	Schokoladenmousse garniert		CHF	9.50
K87	Tiramisu garniert		CHF	9.80
K88	Dessertbuffet inkl. Käse ab 20 Personen	pro Person	CHF	21.00
K89	Panna cotta mit Fruchtsaucen garniert		CHF	8.50



Z'nüni oder Z'vieri

Z100	Faustbrot	CHF	5.50
Z101	Bauernwurst mit Brot	CHF	9.50
Z102	Salsiz mit Brot	CHF	9.50
Z103	Portion Käse (für Gruppen gemischte Käseplatte)	CHF	14.50
Z104	Bauernwurst mit Kartoffelsalat	CHF	14.50
Z105	Aufschnitt-Platte/Portion	CHF	16.50
Z106	Aufschnitt-Platte/Portion mit Käse	CHF	18.50
Z107	Bündner-Platte/Portion	CHF	23.00
Z108	Bündner-Platte/Portion mit Käse	CHF	23.50



Kaffee / Tee

Kaffee crème / Espresso	CHF	3.90
Doppelter Espresso	CHF	4.90
Tee	CHF	3.70
Ovomaltine / Schokolade heiss oder kalt	CHF	3.90
Cappuccino	CHF	4.20
Latte Macchiato	CHF	4.20
Kaffee Mélange	CHF	4.90
Kaffee fertig	CHF	5.60
Kaffee Lutz	CHF	5.60
Coretto (Espresso mit Grappa)	CHF	5.10
Barbara-Kaffee (Hausmischung)	CHF	7.50

Mineralwasser

Elmer Mineral nature	100 cl	CHF	7.50
Süssmost	100 cl	CHF	9.50
Orangensaft	100 cl	CHF	12.00
Coca-Cola, Eistee, Shorley, Rivella rot, Citro	150 cl	CHF	12.00
Rivella blau, Cola zero, Sinalco	30 cl	CHF	4.10
Elmerwasser still und mit Kohlensäure	50 cl	CHF	5.10

Offenausschank

Rivella rot, Süssmost, Eistee, Citro, Coca-Cola und Mineralwasser	30 cl	CHF	3.50
Rivella rot, Süssmost, Eistee, Citro, Coca-Cola und Mineralwasser	50 cl	CHF	5.10
Orangenjuss	30 cl	CHF	4.50



Bier (Schützengarten)

Stange Edelspez	30 cl	CHF	3.80
Kübel	50 cl	CHF	5.10
Flasche Lager	50 cl	CHF	5.30
Schützengold alkoholfrei	50 cl	CHF	4.90
Spetzli	30 cl	CHF	4.40
Weisser Engel (Weizenbier)	50 cl	CHF	5.50
Schwarzer Bär	50 cl	CHF	5.50
Klosterbräu	33 cl	CHF	4.60
Most Möhl Bügelflasche klar und trüb	50 cl	CHF	5.10

Apéro

Rossi / Cynar / Campari / Pernod / Appenzeller /	4 cl	CHF	6.00
--------------------------------------------------	------	-----	------

Spirituosen

Chrüter / Trester	2 cl	CHF	4.00
Kirsch / Pflümli / Williams / Marc / Calvados / Fernet / Zwetschggen	2 cl	CHF	4.00
Cognac Remy Martin	2 cl	CHF	9.00
Grappa Brunello, Amarone, Barolo	2 cl	CHF	6.00
Alte Birne, Alte Zwetschgge	2 cl	CHF	6.00
Whisky, Vodka, Gin, Baccardi	4 cl	CHF	10.00



Unser Weinangebot aus der Region

Eine Umfrage bei unseren Gästen hat uns darin bestätigt, dass Sie als Gast in einer Weingegend auch gerne diesen Wein trinken möchten.

In der Karte werden Sie deshalb „nur“ einheimische Weine finden.

Wir haben versucht jeden Geschmack zu treffen.

Alle Weine sind degustiert worden, und sehr gut und passend auf unsere Menukarte abgestimmt.

Selbstverständlich werden wir aber auch Wünsche ausserhalb unseres Weinangebotes berücksichtigen.





Weissweine 0.50 lt.

<i>Stollenwein</i>	<i>CHF 18.00</i>
<i>Melser Federweiss</i>	
<i>Felix & Eugen Bärtsch, Mels</i>	
<i>Melser Sauvignon blanc</i>	<i>CHF 21.00</i>
<i>Franz Müller, Heiligkreuz</i>	
<i>Aigle AOC (Waadt)</i>	<i>CHF 21.00</i>

Weissweine 0.75 lt.

<i>Stollenwein weiss</i>	<i>CHF 33.00</i>
<i>Melser Federweiss</i>	
<i>Felix & Eugen Bärtsch, Mels</i>	
<i>Melser Chardonnay</i>	<i>CHF 39.00</i>
<i>Melser Rathauskeller, Mels</i>	
<i>Kerner Mels AOC</i>	<i>CHF 39.00</i>
<i>Felix & Eugen Bärtsch, Mels</i>	





Rotweine 0.50 lt

Stollenwein rot *CHF 18.00*
Blauburgunder, Steinersteg
Franz Müller, Heiligkreuz

Tarantella, IGT Primitivo (Italien) *CHF 17.50*
Felix & Eugen Bärtsch, Mels

Rotweine 0.70 lt.

Stollenwein rot *CHF 33.00*
Blauburgunder
Franz Müller, Heiligkreuz

Pinot noir, Spätlese *CHF 43.00*
Melser Rathauskeller, Mels

Rotweine 0.75 lt

Tre Talenti Cuvée *CHF 45.00*
Merlot, Cornalin, Pinot noir
Felix & Eugen Bärtsch, Mels

Sansara, Pinot Noir Mels AOC, Barrique *CHF 43.00*
Felix & Eugen Bärtsch, Mels

Sarganser Cuvée *CHF 39.00*
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Franz Müller, Heiligkreuz

