

Geschätzter Jamies - Gast



Herzlich willkommen im Jamies dem etwas anderem Speiselokal

Es ist uns eine Freude, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

In den alten Gemäuern des ehemaligen Hotel Splügen, bieten
wir kulinarisch gemütliche Stunden

Es ist unsere Leidenschaft, immer wieder spannende und neue Gerichte zu kreieren. Frisch zubereitet aus saisonalen Produkten: Fleisch und Fisch in bester Qualität und natürlichen Zutaten aus schonender und möglichst aus nachhaltiger Landwirtschaft.

Freuen Sie sich auf einzigartige Aromen von Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt. Traditionelle Rezepte kombinieren wir mit aktuellen Trends der modernen Küche. Geniessen Sie ein paar entspannte Momente in angenehmer Gesellschaft und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir haben alles vorbereitet, damit Sie sich rundum wohlfühlen. Vergessen Sie dabei nicht, sollte es doch einmal länger dauern, so gibt es ein Sprichwort, dass Küche und Natur im grossen Masse verbinden. **«Geduld bringt Rosen»**

Ihre Gastgeber aus Leidenschaft

Irene Capaul Zahnd Roland Dick
sowie alle unsere Mitarbeiter / innen

Was ist eine Brasserie

Ihr wollt essen gehen und ein Restaurant ist euch zu formell? Dann ist eine Brasserie genau das Richtige für euch: Schlichter ausgestattet als ein Restaurant, aber dafür weniger formell und sehr locker. Im Vergleich zu einem Bistro oder Café gibt es hier eine größere Auswahl an warmen Speisen.

Gereiftes Rindsfilet

Unser Grillmeister steht seit mehr als dreissig Jahren am Grill.

Qualität ist für uns nicht nur ein Wort, sondern ein Versprechen.

Die Garstufe ist ein sehr wichtiges Element das wir bewusst in unsere vier Stufen einteilen. Dabei verspricht **«saignant»** höchster Genuss.

«bleu» «saignant» «à point» «bien cuit»

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie auf Anfrage gerne unser Personal

Wir verwenden beim Fleisch nach Möglichkeit höchste Schweizer Qualität,

Wenn wir das nicht erhalten beziehen wir es aus Australien Argentinien Uruguay Paraguay und Irland

Fisch und Krustentiere werden deklariert

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST



Spargel Festival im Jamies

Spargel: Gesund durch seine Inhaltsstoffe. Jede Menge wertvoller Inhaltsstoffe machen Spargel gesund. Neben den wichtigen **Vitaminen A, B, C, E und K** enthält das Gemüse viele Mineralstoffe. **Grüner Spargel** gilt als noch hochwertiger als weißer Spargel, da er **mehr Vitamin C** enthält.

Starter

Elsässer Zwiebel Suppe	9
deftige Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	
Spargel-Orangen Suppe	10
aus feinsten Spargeln mit Orangenabrieb Rahmhaube	
Blattsalat knackig frische Blattsalate	10
Gemischter Salat eine Symphonie frischer Salate	12
Mango-Spargelsalat mit Frühlingsrolle	14
knusprige Frühlingsrolle auf Mango- Spargelwürfelsalat	
Spargel-Avocados Salat	15
Spargelfilet mit Avocados und Nüsslisalat	
Spargel-Risotto mit Morcheln	15
Risotto gehört zu unseren Hausspezialitäten durchzogen mit aromatischen Morcheln	
grüne Spargeln mit Rauchlachs	16
Rauchlachsfilet mit Meerrettichschaum und grünen Spargeln	
Tomatensalat Caprese	14
Tomaten Mozzarella mit Parmesankörbchen und Blattsalat	
Tatar mit Rind	21 / 28
90g / 150g feinstes Rindfleisch mit Tost vom Hause und Butter	

Fleisch Geflügel Fisch

Portion Spargel	400g	Spargeln mit Hollandaise	28
Geflügelbrust	180g	mit Spargeln und Hollandaise	31
Schweinssteak	200g	mit Spargeln und Hollandaise	29
Rinderfilet	180g	mit Spargeln und Hollandaise	49
Rinderfiletspiesse flambiert	200g	mit Spargeln und Hollandaise	49
Kalbs Cordon bleu	250g	mit Spargeln und Hollandaise	49
Wienerschnitzel oder Paillard	220g	mit Spargeln und Hollandaise	46
Riesen Crevetten	220g	mit Spargeln und Hollandaise	42
Fisch gebraten nach Angebot	200g	mit Spargeln und Hollandaise	36
Spargel Cordon bleu		mit Alpkäse und Parma Schinken Hollandaise	34

Saucen zur Auswahl

Morchel Sauce Pfeffer Sauce Café de Paris oder Hollandaise

wählen Sie Ihre Beilage

Spargeln-Risotto Haus-Nudeln Country Pommes frites Salzkartoffeln

Wir verwenden beim Fleisch nach Möglichkeit höchste Schweizer Qualität,
Wenn wir das nicht erhalten beziehen wir es aus Australien Argentinien und Irland
Fisch und Krustentiere werden deklariert

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Personal.
Preise in CHF inkl. 7,7% gesetzlicher MwSt.

Royale Klassiker

Hacktätschli Gemüse und Kartoffelstock	26
Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	18

Immer beliebt

Green Burger Petty	25
Veganer Burger mit Erbsenprotein garniert mit frischen Gemüsen	
Kräuter Falafel	25
feinste Kräuter Falafel im Knuspermantel mit auserlesenen Salaten garniert	
Jamies BURGER 160g	28
Rinder Entrecôte Speck Tomaten Zwiebeln Blattsalat Cocktailsauce Pommes frites	

Flammkuchen

Spargel-Flammkuchen mit Parmaschinken	22
Sauerrahm Mozzarella Spargeln Parmaschinken	
Flammkuchen Original	18
Sauerrahm Schnittlauch Speck Zwiebeln	
Flammkuchen Toskana	19
Sauerrahm Tomaten Mozzarella Basilikum Zwiebeln	
Flammkuchen Jamies	19
Sauerrahm Gemüse Tomaten Mozzarella Basilikum Zwiebeln	
Flammkuchen Diavolo	19
Sauerrahm Salami Chili Peperoni Zwiebeln	
Flammkuchen Strasburger Art	22
Sauerrahm Rauchlachs Brie Käse Frühlingszwiebeln	

Spezielles aus dem Jamies Hut

Cordon bleu Carigiet 240g 45
Kalbschnitzel im Knuspermantel gefüllt mit Bündner Bergkäse und Bündnerfleisch

Kalbsleberli flambiert 34
frische Kalbsleber am besten mit unserer Hausrösti

Rindsfilet Stroganoff 39
die zarten Rindsfiletspitzen werden flambiert mit feinsten Paprika-Peperoni- Gurken- und Pilzwürfeln durchzogen und mit Rahm aufgeschäumt

Wählen Sie Ihre Beilage (bei uns sind Beilagen und Gemüse inklusive)
Spargel-Risotto Pommes frites Rösti

Gratinierte Hausspezialität

Falschi Schnägga 6 Stk / 12 Stk 25.5 / 35.5
Rindsfiletwürfel mit feinsten Kräuterbutter überbacken serviert mit Allumette Kartoffeln

Heisser Stein höchste Qualität feinsten Genuss

Wir sind spezialisiert auf gereiftes Rindfleisch und jetzt auch vom heissen Stein. Das Fleisch braten wir nur kurz in der Küche auf beiden Seiten an, dann kommt es auf einen 300° heissen Speckstein. So kann es vom Gast nach seinem Geschmack gebraten werden. Krustentiere geben wir roh an den Tisch damit Sie auch da Ihre Garstufe selber bestimmen können.

Mit der Meersalzmühle starten Sie das Grillerlebnis.

Haben Sie einen «Riesen-Hunger»? Es gibt auch die Möglichkeit, grössere Fleischstücke zu bestellen. Fragen Sie unser Personal.

- **180g Rindsfilet** 39
- **280g Rindsfilet** 58
- **180g Lammrücken** 31
- **200g Schweinssteak vom Nierstück** 21
- **300g Schweinssteak vom Nierstück** 29
- **200g Riesencrevetten auf heissem Stein** 26
- **300g Riesencrevetten auf heissem Stein** 37
- hausgemachte Kräuterbutter Knoblauch Mayonnaise Country Pommes frites Spargel Risotto

Fleischfondue (Chinoise) mit vielen Beilagen und Saucen ab 2 Personen pro Person 49
Abwechslung macht das Leben süss.

Mit knackig frischem Blattsalat wird gestartet.

Begleitet wird das Fondue mit 200g Rindfleisch pro Person

feine Früchte verschiedene Gemüse

Reis Krokette Pommes frites und 4 köstlichen Hausmacher Saucen

auch gerne für Vegetarier mit frischen Gemüsen erhältlich

Essen macht glücklich mit oder ohne Fleisch

Schirm Charm und Dessert Zauber

Caramel Crème	10 / 12
aus Omas Küche herrlich erfrischend mit Rahm garniert	
Lumbreiner Riesenmeringues	9 / 13
knusperige Riesenmeringues mit Vanilleeis Rahm	
Churer Eiskaffee	9 / 13
aufgeschlagene Mocca Glace mit Espresso Kirsch Rahm	
Heisser Liebestraum	9 / 13
Vanille- Himbeer Glace an heißen Waldbeeren Rahm	
Schokoladenschaum Swiss Dream	10 / 12
der luftigste Schokoladenschaum den Sie jemals auf Ihre Zunge fühlten	
Bananen Boot	9 / 13
Aus den Staaten von Amerika, soll ursprünglich der Name Bananen Split kommen Vanille- Erdbeer- Schokoladen Eis mit Schokoladen Sauce und Mandelsplitter	
Dänemark	9 / 13
Kopenhagen soll angeblich der Ursprung des berühmten Vanille Eisbecher mit feinster Schokoladen Sauce sein.	
Romanoff	9 / 13
Das Lieblings Dessert des Zaren Romanov feinste Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeer Eis	
Sorbet Sinfonie	14
6 unserer Hausgemachten Sorbet mit frischen Früchten	
Glace Aromen (pro Kugel)	4
Vanille Erdbeer Schokolade Mocca Rötali Zitronen Himbeer Mango Stracciatella Wir produzieren immer wieder neue Aromen. Fragen Sie unsere Service Profis	
Rahm	2