

## ***Hausgemachte Suppen***

*Malanser Rieslingsuppe* CHF 9.50

*Kraftbrühe mit Mark* CHF 9.50

## ***Salate***

*Kleiner Saisonsalat(grün)* CHF 6.50


*Bunter Blattsalat* CHF 8.50

*Gemischter Salat* CHF 9.50/12.50

*Salatteller mit Ei* CHF 16.50

*Salat Binari* CHF 11.50/14.50  
*(Eisbergsalat garniert mit Tomaten, Speckstreifen, Crôutons und Parmesan).*

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings  
Französisch oder Italienisch*



## **Kalte Vorspeisen**

*Schwartenmagencarpaccio mit Vinaigrette* CHF 14.50

*Ziegenkäse mit Honig überbackenen auf Toast  
garniert mit Salatbouquet* CHF 17.50

## **Vegetarische Gerichte**

*Spaghetti an Tomatensauce  
und Parmesan* CHF 18.00

*Überbackene Bramata mit Gorgonzola  
dazu ein kleiner grüner Salat* CHF 20.50

*Dorli's Gemüsespätzli an leichter  
Rahmsauce und Käse* CHF 21.50

*Vegetarische Frühlingsrolle auf Blattsalat  
mit pikanter Sauce* CHF 19.50

## ***Immer beliebt und Spezialitäten des Hauses***

*Crêpes Binari gefüllt mit Spinat und  
Hackfleisch mit Käse überbacken* CHF 22.50

*Hausgemachte Capuns in der Bouillon gegart  
mit Parmesan und Speck* CHF 27.00

*Kalbskopf an Vinaigrette dazu Kartoffeln* CHF 23.50

*Kutteln „Maison“ an leichter Tomatensauce  
mit Käse überbacken, Kartoffeln* CHF 23.50

*Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse  
und Pommes frites* CHF 25.50

*Forellenfilet gebraten auf Rahmwirz  
mit Kartoffeln* CHF 28.50

*Wienerschnitzel (Kalbfleisch)  
mit Tagesgemüse und Pommes frites* CHF 33.50

*Geschnetzeltes Kalbfleisch „Dorli's Art“  
an delikater Pilzrahmsauce  
und goldbrauner Rösti* CHF 39.50

*„Giger-Kotelette“ (500gr) mit Pommes frites  
und Gemüse. (30 Min)* CHF 42.00

*Lammfilet an Kräuterjus mit Gemüsespätzli* CHF 39.50

*Rindsfilet mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter,  
Gemüse und Beilagen nach Wahl* CHF 46.50

*Kleine Portionen jeweils mit einer Reduktion von CHF 3.00 erhältlich*



*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unserer Mitarbeiter auf Anfrage gerne.*

*Dorli Gauderon und das Binari Team*

***Herkunft Fleisch und Fisch***

*Schweinefleisch-CH*

*Rind-CH, Uruguay*

*Pouletbrust frisch-CH*

*Forellenfilet CH-I*

*Kalbfleisch-CH*

*Mistkrazerli-CH*

*Wild-Schweiz CH- A*

*Lamm-Australien*

