

Mittagskarte 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion 29.00 ½ Portion 20.00
Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion 18.50 ½ Portion 15.50
Wurst-Käse-Salat einfach (100g Schweizer Cervelat) mit verschiedenen Salaten garniert	15.50 18.50
Gemischter Salat (Vorspeise)	10.50
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)	8.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept	12.00
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	10.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50
Tagessuppe	7.50

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Geflügel, Rind, Kalb	Schweiz
Wild	Graubünden, DE, AT
Fisch	EU

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 3.50 verrechnet.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

"Bündner Teller"	Portion 28.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz	½ Portion 24.00
dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err	
das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden	
Bündner Alpkäse von der Alp d'Err (Parc Ela) mit Birnenbrot aus Lantsch/Lenz	15.00
Wild Salsiz* (Hirsch, Reh und Wildschwein)	12.50
mit Fleisch aus eigener Jagd, produziert in Churwalden	
von der Fleischrocknerei Bischofberger	
Bündner Salsiz* aus Churwalden	12.50
* alle unsere Salsiz werden hauchdünn aufgeschnitten serviert	
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen	Portion 25.00
und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	½ Portion 21.00
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“	24.00
mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	
Plain in Pigna	22.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess	
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	

VEGETARISCH

Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen	24.00
Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse	
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	
Bündner Pizokels „cun erva schora“	23.50
mit buntem Gemüse, Rahm und Käse	
Spaghetti „all'aglio, olio e peperoncini“	16.00
Spaghetti Napoli	16.00

Mittagskarte 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse		38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion ½ Portion	37.00 29.00
Zander Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	32.00 26.00
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		26.00
Rösti St.Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei		23.00

WILD SPEZIALITÄTEN

Hirsch Entrecôte zartrosa gebraten an kräftiger Tannenschössling-Sauce		42.00
Zarte Rehschnitzel an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce		37.50
Hirschpfeffer „St.Cassian“	Portion ½ Portion	27.00 23.00
Geräucherte Hirsch-Siedwurst		26.00

*Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert:
Spätzli, Rotkraut und Maroni*

AUSERLESENE WILDSPEZIALITÄTENKARTE AB 18.00 UHR

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 3.50 verrechnet.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.