

Abendkarte ab 18.00 Uhr

VORSPEISEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen

Portion	29.00
½ Portion	20.00

Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris (Geheimrezept)
serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot

12 Stück	27.00
6 Stück	15.00

Hausgebeizter Graved-Lachs dazu Senf-Dillsauce mit Lenzer-Bienenhonig
garniert mit einem Salatstrauß, Toast und Butter

17.50

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons an Hausdressing
für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli

12.50
14.50

Gemischter Salat (Vorspeise)

10.50

Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)

8.50

SUPPEN

Steinpilz-Cremesuppe

dazu eine Knusper-Teigrolle gefüllt mit Pilzen und geräucherter Entenbrust

13.00

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert

10.50

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

9.50

Abendkarte ab 18.00 Uhr

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen
und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon

Portion	25.00
Vorspeise (2 stk.)	14.00

Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“
mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm

24.00

Plain in Pigna

Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

22.00

"Bündner Teller"

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz
dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err
das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden

Portion	28.00
Vorspeise	24.00

FISCH & VEGETARISCH

Pochierte Saiblingsfilets mit Kräutern
an Maienfelder Riesling-Silvaner-Sauce
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

36.00

Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen

Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

24.00

Bündner Pizokels „cun erva schora“
mit buntem Gemüse, Rahm und Käse

23.50

UNSERE KLASSIKER

Rindsfilet an kräftiger Steaksauce mit Lenzer „Herbst Pfifferlinge“ 150g 45.00
dazu servieren wir Ihnen Saisongemüse, Café de Paris 200g 51.00
und eine Beilage nach Wahl

Kalbs Cordon Bleu 39.00
gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons Portion 37.00
an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Buttermösti ½ Portion 29.00

Saftig geschmorte **Hirsch-Haxe** 35.00
serviert mit Plain in Pigna und dazu grüne Bohnen

Gebratene Schweizer **Pouletbrust im Kokos- Kürbiskern- Mantel** 27.00
an rassisger **Currysauce** serviert mit Trockenreis und Broccoli

Rösti Salmone 26.50
Knusprige Buttermösti mit hausgebeiztem Graved-Lachs und Crème fraîche

Rösti St.Cassian 23.00
Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken
dazu ein Spiegelei

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
Wild
Fisch

Schweiz
Graubünden, DE, AT
EU