

VORSPEISEN

| | | |
|---|----------------------|----------------|
| Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen | Portion ½ Portion | 29.00 20.00 |
| Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris (Geheimrezept) serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot | 12 Stück 6 Stück | 27.00 15.00 |
| Bündner Arancini (knusprige Risottobällchen mit Salsiz-Würfel) mit buntem Blattsalat | | 15.50 |
| Gemischter Salat (Vorspeise) | | 10.50 |
| Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise) | | 8.50 |

SUPPEN

| | | |
|---|--|-------|
| Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept | | 12.00 |
| Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli | | 9.50 |

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
Fisch

Schweiz
Schweiz

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

| | | |
|--|-------------------------------|----------------|
| Hausgemachte saisonale Capuns (gerne informiert Sie unser Mitarbeiter über das aktuelle Angebot) | Portion Vorspeise (2 Stk.) | 26.00 15.00 |
| Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon | Portion Vorspeise (2 Stk.) | 25.00 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 | | 23.00 |
| Scarpatscha Bündner Spezialität mit Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, dazu servieren einen Tomatensalat | | 23.00 |
| "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 Vorspeise | 28.00 24.00 |

FISCH & VEGETARISCH

Forellen-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

| | |
|-----------|-------|
| Portion | 32.00 |
| ½ Portion | 26.00 |

Hausgemachte Gemüse-Capuns
an einer leichten Rahm-Gemüsebouillon

| | |
|--------------------|-------|
| Portion | 25.00 |
| Vorspeise (2 Stk.) | 14.00 |

Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen 24.00
mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

Bündner Pizokels „cun erva schora“ 24.00
mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm

Plain in Pigna 22.00
Bündner Ofenrösti mit Rosmarin, Milch und Maisgriess
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

UNSERE KLASSIKER

Rindsfilet an kräftiger Steaksauce mit Champignons und Estragon
dazu servieren wir Ihnen Saisongemüse, Café de Paris
und eine Beilage nach Wahl

| | |
|------|-------|
| 150g | 45.00 |
| 200g | 51.00 |

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
an Weissweinrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti

| | |
|-----------|-------|
| Portion | 37.00 |
| ½ Portion | 29.00 |

Saftiges **Schweinssteak** (180g) mit hausgemachter Café de Paris
mit Pommes frites und Saisongemüse 26.00
oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten

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