

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
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
Bündner Arancini (drei 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
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert		10.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli		9.50

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte saisonale Capuns (gerne informiert Sie unser Mitarbeiter über das aktuelle Angebot)	Portion	26.00
	Vorspeise (2 Stk.)	15.00
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		23.00
Scarpatscha Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit Blattsalaten		23.00
"Bündner Teller" Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischtrocknerei Bischofberger, Churwalden	Portion	29.00
	Vorspeise	25.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00
Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		24.00

UNSERE KLASSIKER

Rindsfilet an würziger Tannenschössling-Sauce	150g	45.00
dazu servieren wir Ihnen Saisongemüse, Café de Paris und eine Beilage nach Wahl	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	Portion	37.00
an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	½ Portion	29.00
Saftig geschmorte Kalbs-Haxe		35.00
serviert mit Plain in Pigna dazu Ingwer-Rahm-Wirsing		
Rösti Salmone		27.00
Knusprige Butterrösti mit hausgebeiztem Graved-Lachs und Crème fraîche		
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse		26.00
oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		
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
Fisch

Schweiz
EU