

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
Maluns (vegetarisch) Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus		24.00
"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

Abendkarte ab 18.00 Uhr

FISCH & VEGETARISCH

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

Portion	32.00
½ Portion	26.00

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

UNSERE KLASSIKER

Rindsfilet an kräftigem Portweinjus 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 Weissweinsauce serviert mit knuspriger Butterrösti ½ Portion 29.00

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

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