

## VORSPEISEN

<b>Tatar vom SwissPrimBeef</b> mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion ½ Portion	29.00 20.00
<b>Weinbergschnecken</b> überbacken mit Café de Paris serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot	12 Stück 6 Stück	27.00 15.00
<b>Gemischter Salat</b> (Vorspeise)		10.50
<b>Marktfrischer Blattsalat</b> (Vorspeise)		8.50

## SUPPEN

<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept		12.00
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert		11.00
<b>Maroni Birnensuppe</b> mit Wachholder-Grissini		11.00
<b>Kraftbrühe</b> mit hausgemachten Flädli		9.50

## FISCH & VEGETARISCH

<b>Forellen-Knusperli</b> im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	32.00 26.00
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus		24.00
<b>Bündner Pizokels</b> „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		24.00
<b>Spaghetti Napoli</b>		16.00

Abendkarte ab 18.00 Uhr

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	26.00
	½ Portion	21.00
<b>Bündner Pizokels</b> nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		24.00
<b>Plain in Pigna</b> Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00
<b>Scarpatscha</b> Bündner Spezialität mit Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, dazu servieren einen Tomatensalat		24.00
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck		25.00

## UNSERE KLASSIKER

<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err serviert mit Pommes frites und Saisongemüse		41.00
<b>Kalbsgeschnetztes Zürcher Art</b> mit Champignons an Weissweihnrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion	38.00
	½ Portion	30.00
<b>Pulled Hirsch Burger</b> im Brioche Brötli mit <b>Country Fries</b> Das Hirschfleisch wird mit unserem hauseigenen Kräuter-Rub mariniert, lange und schonend gegart und danach mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert. Zusammen mit unserem hausgemachten Coleslaw-Salat ist er einfach nur «Lecker».		18.00
		25.00
Saftiges <b>Schweinssteak</b> (180g) mit hausgemachter Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse <b>oder</b> als Fitnessteller mit gemischten Salaten		26.00
<b>Rösti St.Cassian</b> Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken, dazu ein Spiegelei		23.00

Abendkarte ab 18.00 Uhr

## WILD SPEZIALITÄTEN

<b>Beilagen Teller</b> mit Eierschwämmli-Rahmsauce	26.00
Traditioneller <b>Hirschpfeffer „St.Cassian“</b> Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	30.00
<b>Wildgeschnetzelt</b> an Whisky-Wildrahmsauce	36.00
<b>Mungga-Schmortopf</b> (je nach Jagderfolg unserer Jäger)	40.00
<b>Wild Trio</b> ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf einem Teller vereint	40.00
Zarte <b>Rehschnitzel</b> an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce	40.00
<b>Hirsch-Entrecôte</b> zartrosa gebraten an würziger Tannenschössling-Sauce	47.00

**Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert:**

**Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel**

*Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Stärkebeilage:*

**Spätzli, Pizokels oder Brotknödel nach Art des Hauses**

## Rehrücken

Reich garniert und am Tisch flambiert  
(ab 2 Personen, auf Vorbestellung (24h))  
pro Person 59.00

### 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, Deutschland  
Schweiz