

## 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>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Vorspeise (2 Stk.)	14.00
<b>Nüsslisalat</b> mit <b>Ei und Brotcroûtons</b> an Hausdressing für Geniesser zusätzlich mit gebratenen <b>Speckwürfeli</b>		13.00 14.50
<b>Gemischter Salat</b> (Vorspeise)		11.00
<b>Marktfrischer Blattsalat</b> (Vorspeise)		9.00

## 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

### 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  
Wildfleisch

Schweiz  
Graubünden / Deutschland

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 26.00 ½ Portion 22.00
<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
<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>Scarpatscha</b> Bündner Spezialität mit Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit verschiedenen gemischten Salaten	24.00
<b>Plain in Pigna</b> Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	24.00
<b>"Bündner Teller"</b> Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden	Portion 30.00 Vorspeise 26.00

## UNSERE KLASSIKER

**Kalbs Cordon Bleu** 41.00  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err  
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse

**Kalbsgeschnetztes Zürcher Art** mit Champignons Portion 38.00  
an Weissweihnrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti ½ Portion 30.00

**Pulled Hirsch Burger** im Brioche Brötli 19.00  
mit **Country Fries** 26.00  
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».

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

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

## VEGETARISCH

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

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

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