

## 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>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>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	Schweiz
Wildfleisch	Graubünden / Deutschland
Fisch	Schweiz

## 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	25.00
<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

<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err serviert mit Pommes frites und Saisongemüse		41.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Champignons an Weissweihnrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion ½ Portion	38.00 30.00
<b>Forellen-Knusperli (CH)</b> im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	32.00 26.00
<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».		19.00 26.00
Saftiges <b>Schweinssteak</b> (180g) mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse <b>oder</b> als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		26.00
<b>Rösti St.Cassian</b> Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken, dazu ein Spiegelei		23.00

## VEGETARISCH

<b>Bündner Pizokels</b> „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		25.00
<b>Hausgemachte Quiche</b> mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus		24.00