

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 serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot	12 Stück 6 Stück	27.00 15.00
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Vorspeise (2 Stk.)	14.00
Gemischter Salat (Vorspeise)		11.00
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)		9.50

SUPPEN

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

FISCH & VEGETARISCH

Forellen-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	32.00 26.00
Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		25.00
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus		24.00
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 26.00 ½ Portion 22.00
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	25.00
Plain in Pigna Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	24.00
Scarpatscha Bündner Spezialität mit Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, dazu servieren einen Tomatensalat	24.00
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck	25.00

UNSERE KLASSIKER

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	41.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweihnrahmsauce serviert mit Kräuter-Plain in Pigna	Portion 38.00 ½ Portion 30.00
Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli mit Pommes frites 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 Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten	26.00

WILD SPEZIALITÄTEN

Beilagen Teller mit Eierschwämmli-Rahmsauce	27.00
Traditioneller Hirschpfeffer „St.Cassian“ Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	31.00
Wildgeschnetzelt es an Whisky-Wildrahmsauce	39.00
Steinbockpfeffer Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	42.00
Mungga-Schmortopf (je nach Jagderfolg unserer Jäger)	42.00
Wild Trio ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf einem Teller vereint	42.00
Zarte Rehschnitzel an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce	42.00

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 62.00

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 (Bayern)

Schweiz