

## Nachmittagskarte 13.45 Uhr – 17.00 Uhr

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

<b>Marktfrischer Blattsalat</b> (Vorspeise)		10.00
<b>Gemischter Salat</b> (Vorspeise)		12.00
<b>Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons</b> an Hausdressing (Vorspeise) für Geniesser <b>zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli</b>		13.00 14.50
<b>Hirsch-Salametti</b> mit Fleisch aus eigener Jagd		13.00
<b>Bündner Salsiz</b> aus Churwalden hauchdünn aufgeschnitten		12.50
<b>Wurst-Käse-Salat</b> einfach (100g Schweizer Cervelat) mit verschiedenen Salaten garniert		16.00 19.00
Warmes <b>Siedfleisch „Carpaccio“</b> an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion ½ Portion	19.00 16.00
<b>"Bündner Teller"</b> Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err Fleisch aus der prämierten Fleischtrocknerei Bischofberger, Churwalden	Portion ½ Portion	30.00 26.00
<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

### WARME KÖSTLICHKEITEN

<b>Tagessuppe</b>		8.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept		12.00
<b>Portion Pommes frites</b>		9.50
<b>Spaghetti Napoli</b>		17.00
<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion ½ Portion	26.00 22.00
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err, feines, hausgemachtes Apfelmus <b>mit Rohessspeck</b>		24.00 26.00