

Abendkarte ab 18.00 Uhr

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)		12.00
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)		10.00

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept		12.00
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert		11.00
Kraftbrühe 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, Rind, Kalb
Wildfleisch

Schweiz
Graubünden / Deutschland

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Portion 38.00
mit Champignons an Weissweintrahmsauce ½ Portion 30.00
serviert mit Kräuter Plain in Pigna (Bündner Ofenrösti)

Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli 21.00
mit **Country Fries** 28.00
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) 27.00
mit hausgemachter Café de Paris
dazu Pommes frites und Saisongemüse
oder
als Fitnessteller mit gemischten Salaten

VEGETARISCH

Bündner Pizokels „cun erva schora“ 25.00
mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm

Gemüse-Capuns mit Käse überbacken Portion 26.00
an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon ½ Portion 22.00

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