

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)		10.00
Gemischter Salat (Vorspeise)		12.00
Hirsch-Salametti mit Fleisch aus eigener Jagd		13.00
Bündner Salsiz aus Churwalden hauchdünn aufgeschnitten		12.50
Wurst-Käse-Salat einfach (100g Schweizer Cervelat) mit verschiedenen Salaten garniert		16.00 19.00
Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion ½ Portion	19.00 16.00
"Bündner Teller" Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err Fleisch aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden	Portion ½ Portion	30.00 26.00
Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion ½ Portion	29.00 20.00

WARME KÖSTLICHKEITEN

Tagessuppe		8.00
Bündner Gerstensuppe nach Grossmutters Rezept		12.00
Portion Pommes frites		9.50
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion ½ Portion	26.00 22.00
Gemüse-Capuns mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion ½ Portion	26.00 22.00
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err, feines, hausgemachtes Apfelmus mit Rohessspeck		24.00 26.00