

VORSPEISEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter	Portion	29.00
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	½ Portion	20.00
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris	12 Stück	27.00
	6 Stück	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
Maroni Birnensuppe mit Wachholder-Grissini	11.00
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50

VEGETARISCH

Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	25.00
Gemüse-Capuns mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion 26.00 ½ Portion 22.00

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 24.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

UNSERE KLASSIKER

Kalbs Cordon Bleu 41.00
gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse

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

Saftiges **Schweinssteak** (180g) 27.00
mit hausgemachter Café de Paris
dazu Pommes frites und Saisongemüse
oder
als Fitnesssteller mit gemischten Salaten

WILD SPEZIALITÄTEN

Beilagen Teller mit Eierschwämmli-Rahmsauce	28.00
Traditioneller Hirschpfeffer „St.Cassian“ Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	32.00
Wildgeschnetzelt es an Whisky-Wildrahmsauce	39.00
Steinbockpfeffer Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	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, Rind, Kalb

Wildfleisch

Fisch

Schweiz

Graubünden / Deutschland

Schweiz