

## KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

<b>Tatar vom SwissPrimBeef</b> mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion 29.0 ½ Portion 20.0
<b>Warmes Siedfleisch „Carpaccio“</b> an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion 19.0 ½ Portion 16.0
<b>Gemischter Salat</b> (Vorspeise)	12.0
<b>Marktfrischer Blattsalat</b> (Vorspeise)	10.0

## SUPPEN

<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept	12.0
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	11.0
<b>Kraftbrühe</b> mit hausgemachten Flädli	9.5

## VEGETARISCH

<b>Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion 26.0 ½ Portion 22.0
<b>Hausgemachte Quiche</b> mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	25.0
<b>Bündner Pizokels „cun erva schora“</b> mit Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	25.0
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus	25.0

## WILD SPEZIALITÄTEN

Zarte <b>Rehschnitzel</b> an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce	37.0
<b>Wildgeschnitzeltes</b> an Whiskey-Wildrahmsauce	34.0
<b>Hirschpfeffer „St. Cassian“</b>	Portion 29.0 ½ Portion 26.0

**Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert: Spätzli, Rotkraut und Maroni**

Weitere Wildspezialitäten finden Sie auf unserer auserlesenen Wildkarte ab 18.00 Uhr

### Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Geflügel, Rind, Kalb	Schweiz
Wildfleisch	Graubünden, Deutschland
Fisch	Schweiz



## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

<b>„Bündner Teller“</b> Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und Hirsch-Salametti, dazu ein Stück Alpkäse und Birnenbrot	Portion 30.0 ½ Portion 26.0
<b>Hirsch-Salametti</b> mit Fleisch aus eigener Jagd	13.0
<b>Bündner Salsiz</b> aus Churwalden hauchdünn aufgeschnitten	12.5
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck	27.0
<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 26.0 ½ Portion 22.0
<b>Bündner Pizokels</b> nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	25.0
<b>Scarpatscha</b> Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit verschiedenen gemischten Salaten	24.0
<b>Plain in Pigna</b> Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	24.0

## UNSERE KLASSIKER

<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> begleitet von Pommes frites und Saisongemüse	39.0
<b>Kalbsgeschnitzeltes Zürcher Art</b> mit Champignons an Weissweinrahmsauce serviert mit Kräuter Plain in Pigna (Bündner Ofenrösti)	Portion 38.0 ½ Portion 30.0
<b>Forellen-Knusperli (CH) im Bierteig</b> mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion 34.0 ½ Portion 28.0
<b>Saftiges Schweinssteak (180g)</b> mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse	26.0
<b>oder</b> als Fitnesssteller mit gemischten Salaten	
<b>Pulled Hirsch Burger</b> im Brioche Brötli mit Pommes frites	21.0 28.0
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 es einfach nur «Lecker».	

## SÜSSE VERFÜHRUNG

<b>Vermicelles* mit Rahm</b>	10.0
<b>Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm</b>	11.5
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm	12.5
*alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert	
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	12.0
<b>Warme Waffel</b> mit Schokoladensauce und Schlagrahm mit einer Kugel Vanilleglace dazu	11.0 14.0
<b>Apfelküchlein</b> an Vanillesauce (3 Stück)	11.0
<b>Gebrannte Creme</b> nach Grossmutter's Art	8.0
<b>Hausgemachte Nusstorte</b>	6.8

Für Coupes fragen Sie nach unserer Glacekarte

## APERITIFS MIT UND OHNE ALKOHOHOL

<b>Aperol Spritz</b>	12.0
<b>Sommer Spritz</b> (Aperol Spritz <i>alkoholfrei</i> )	10.0
<b>Hausaperitif</b> (Aperol mit Bitter Lemon)	10.0
<b>Cüpli Prosecco</b>	pro dl 9.0
<b>Cüpli Zero'si</b> ( <i>alkoholfreier</i> Schaumwein, CH)	pro dl 9.0
<b>Gespritzter Weisswein</b> (süss oder sauer)	7.0
«Gin Tonic» <i>ohne Alkohol</i>	7.0

## SPEZIALBIERE

<b>Monsteiner Wätterguoge</b> (Amber, 5.0% vol.)	33cl 6.2
<b>Appenzeller Ginger Beer</b> (2.4%vol)	33cl 6.2
<b>Gran Alpin Bio Bügel</b> (5.0% vol.)	33cl 6.2
<b>Bier vom Fass:</b> <b>Calanda «Edelbräu»</b>	30cl 4.8 50cl 6.2

**BIER DES MONATS, GERNE GEBEN WIR IHNEN AUSKUNFT**

## OFFENWEIN

<b>WEISS SCHWEIZ:</b>	
<b>Bündner Blanc de Noir AOC</b> , Von Salis, Pinot Noir	pro dl 6.0
<b>Féchy Le Terroir</b> , Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl 5.0
<b>ROT GRAUBÜNDEN:</b>	
<b>Malanser AOC Blauburgunder</b> , Pinot Noir	pro dl 5.7
<b>ROT SPANIEN</b>	
<b>Terrae Tinto</b> , Bodegas Tempore Garnacha, Tempranillo	pro dl 7.2