

## KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

<b>Tatar vom SwissPrimBeef</b> mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion ½ Portion	29.0 20.0
Warmes <b>Siedfleisch „Carpaccio“</b> an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion ½ Portion	19.5 17.0
<b>Bündner Arancini</b> (3 knusprige Risotto-Bällchen mit Salsiz-Würfel) mit buntem Blattsalat*		16.0
<b>Gemischter Salat*</b> (Vorspeise)		12.5
<b>Marktfrischer Blattsalat*</b> (Vorspeise)		10.5

\*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing

## SUPPEN

<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept	12.5
<b>Kraftbrühe</b> mit hausgemachten Flädli	9.5
<b>Tagessuppe</b>	9.5

### Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Fisch, Rind, Kalb	Schweiz
Wild	Schweiz/Deutschland

## MITTAGSKARTE

**11.30 UHR – 13.45 UHR**

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

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

## MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## UNSERE KLASSIKER

<b>Wienerschnitzel</b> vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse		41.0
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Champignons an Weissweinsauce serviert mit Kräuter Plain in Pigna	Portion ½ Portion	40.0 33.0
<b>Forellen-Knusperli im Bierteig</b> mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	35.0 29.0
Saftiges <b>Schweinssteak</b> (180g) mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse <b>oder</b> als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		29.0
<b>Pulled Hirsch Burger</b> im Brioche Brötli mit Pommes frites		23.0 29.0

Das Hirschfleisch wird mit unserem hauseigenen Kräuter-Rub mariniert, lange und schonend gegart und danach mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert.

## VEGETARISCH

<b>Bündner Pizokels</b> „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		27.0
<b>Hausgemachte Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken an einer leichten Rahm–Gemüse-Bouillon	Portion ½ Portion	27.0 24.0
<b>Hausgemachte Quiche</b> mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		26.0
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus		26.0

## MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	13.0
Warme <b>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	8.5
Hausgemachte <b>Nusstorte</b>	6.9

## COUPE AUSWAHL

<b>Coupe St. Cassian</b> Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren	12.0
<b>Ice Café Spezial</b> (alkoholhaltig) lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	12.0
<b>Ice Café</b> unser Hausrezept ohne Alkohol	11.0
<b>Coupe Baileys</b> Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	11.0
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	10.5
<b>Coupe Nussknacker</b> Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm	10.5
<b>Coupe Dulcinea</b> Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	10.5
<b>Meringues Glace</b> Vanille- und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm	10.5
<b>„Zwetschgen Lisi“</b> eingelegte Zwetschgen in Vieille Prune mit Zwetschgensorbet	10.0
<b>Sorbet Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	10.0
<b>Sorbet Vieille Prune</b> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.0

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## GLACE



pro Kugel 3.50  
Rahm 1.50

**Frapée** Wählen Sie Ihr Aroma CHF 10.00

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## APERITIFS MIT ALKOHOL

<b>Aperol Spritz</b> , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda		12.0
<b>Hugo</b> , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda		12.0
<b>Hausaperitif</b> (Aperol mit Bitter Lemon)		10.0
<b>Cüpli Prosecco</b>	pro dl	9.0
<b>Gespritzter Weisswein</b> (süss oder sauer)		8.0

## APERITIFS OHNE ALKOHOL

<b>Aperol Spritz</b>		10.0
<b>Cüpli Zero'si</b> (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl	9.0
« <b>Gin Tonic</b> » ohne Alkohol	25cl	7.5
<b>Crodino</b> mit Eis	17.8cl	5.70

## SPEZIALBIERE

<b>Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)</b>	33cl	6.30
In der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in mitten des Walserdorfes Monstein auf 1625 M.ü.M. wird dieses leckere, bernsteinfarbene Amber-Bier hergestellt.		
<b>Biera Engiadinaisa – Edelweissbier (5.0% vol.)</b>	33cl	6.30
Dies ist ein fruchtiges Bier mit Bündner Edelweissblumen, welches in der Brauerei Tschlin im Engadin produziert wird.		
<b>Gran Alpin Bio (5.0% vol.)</b>	33cl	6.30
Bündner Bauern (auch aus Lantsch/Lenz) bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Berge.		

## BIER VOM FASS

<b>Calanda Edelbräu</b>	20cl	4.2
	30cl	4.8
	50cl	6.4

## OFFENWEIN

### WEISSWEINE SCHWEIZ

<b>Bündner Blanc de Noir AOC</b> Von Salis, <i>Pinot Noir</i>	pro dl	6.0
<b>Féchy Le Terroir</b> Hammel, La Côte AOC, <i>Chasselas</i>	pro dl	5.5

### ROTWEIN GRAUBÜNDEN

<b>Hauswein</b> , Malanser Pinot Noir AOC, Von Salis, <i>Pinot Noir</i>	pro dl	6.0
---	--------	-----

### ROTWEIN SPANIEN

<b>Tempore Terrae Tinto</b> , Bodegas Tempore, <i>Garnacha, Tempranillo</i>	pro dl	7.2
---	--------	-----

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.