

VORSPEISEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter	Portion	29.0
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	½ Portion	20.0
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris	12 Stück	27.0
	6 Stück	15.0
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Vorspeise (2 Stk.)	15.0
Gemischter Salat* (Vorspeise)		12.5
Marktfrischer Blattsalat* (Vorspeise)		10.5

*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept mit regionaler Gran Alpin Gerste zubereitet	12.5
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	11.0
Maroni Birnensuppe mit Wachholder-Grissini	11.0
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.5

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		27.0
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Bergkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck		27.0

VEGETARISCH

Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		27.0
Gemüse-Capuns mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Bergkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus		26.0

UNSERE KLASSIKER

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Bergkäse serviert mit Pommes frites und Saisongemüse		42.0
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweihnrahmsauce serviert mit Kräuter Plain in Pigna (Bündner Ofenrösti)	Portion	40.0
	½ Portion	33.0
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten		29.0

Abendkarte ab 18.00 Uhr

WILD SPEZIALITÄTEN

Beilagen Teller mit Eierschwämmli-Rahmsauce	28.0
Traditioneller Hirschpfeffer „St. Cassian“ Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	33.0
Wildgeschnitzeltes an Whisky-Wildrahmsauce	40.0
Steinbockpfeffer Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	43.0
Wild Trio ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf einem Teller vereint	43.0
Zarte Rehschnitzel an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce	43.0

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

Schweiz
Graubünden / Deutschland