

KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion	29.0
	½ Portion	20.0
Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion	19.5
	½ Portion	17.0
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
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.5
Tagessuppe	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, Rind, Kalb	Schweiz
Wildfleisch	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

"Bündner Teller"	Portion	30.0
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und Hirsch-Salametti, dazu Bergkäse und Birnenbrot	½ Portion	26.0
Hirsch-Salametti mit Fleisch aus eigener Jagd, mit Birnenbrot		13.0
Bündner Salsiz aus Churwalden, hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot		13.0
Maluns		27.0
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Bergkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck		
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

VEGETARISCH

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

MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse		41.0
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinrahmsauce serviert mit Kräuter Plain in Pigna	Portion ½ Portion	40.0 33.0
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		29.0
Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli mit Pommes frites		23.0 29.0

WILD SPEZIALITÄTEN

Zarte Rehschnitzel an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce		38.0
Wildgeschnetzeltes an Whiskey-Wildrahmsauce		35.0
Hirschpfeffer „St.Cassian“	Portion ½ Portion	30.0 28.0

**ALLE WILDGERICHTE WERDEN MIT FOLGENDEN HAUSGEMACHTEN
BEILAGEN SERVIERT: SPÄTZLI, ROTKRAUT UND MARONI**

**WEITERE WILDSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE AUF UNSERER
AUSERLESENEN WILDKARTE AB 18.00 UHR**

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

Vermicelles* mit Rahm	10.0
Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm	12.0
Coupe Nesselrode	13.0
Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm	
*alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.0
Warme Waffel mit Schokoladensauce und Schlagrahm	11.0
mit einer Kugel Vanilleglace dazu	14.0
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	8.5
Hausgemachte Nusstorte	6.9

COUPE AUSWAHL

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

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

APERITIFS OHNE ALKOHOL

Aperol Spritz		10.0
Cüpli Zero'si (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl	9.0
« Gin Tonic » ohne Alkohol	25cl	7.5
Crodino mit Eis	17.8cl	5.7

SPEZIALBIERE

Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.3
In der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in mitten des Walserdorfes Monstein auf 1625 M.ü.M. wird dieses leckere, bernsteinfarbene Amber-Bier hergestellt.		
Biera Engiadinaisa – Edelweissbier (5.0% vol.)	33cl	6.3
Dies ist ein fruchtiges Bier mit Bündner Edelweissblumen, welches in der Brauerei Tschlin im Engadin produziert wird.		
Gran Alpin Bio (5.0% vol.)	33cl	6.3
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

Calanda Edelbräu	20cl	4.2
	30cl	4.8
	50cl	6.4

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

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

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

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

ROTWEIN ITALIEN

Vestigo , Montepulciano d'Abruzzo, Venea, <i>Montepulciano</i>	pro dl	7.5
---	--------	-----

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