

### VORSPEISEN

|                                                                                                             |                    |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| <b>Tatar vom SwissPrimBeef</b> mit Toast und Butter                                                         | Portion            | 29.00 |
| mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen                                                         | ½ Portion          | 20.00 |
| <b>Weinbergsschnecken</b> überbacken mit Café de Paris                                                      | 12 Stück           | 27.00 |
|                                                                                                             | 6 Stück            | 15.00 |
| <b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon | Vorspeise (2 Stk.) | 15.00 |
| <b>Gemischter Salat*</b> (Vorspeise)                                                                        |                    | 12.50 |
| <b>Marktfrischer Blattsalat*</b> (Vorspeise)                                                                |                    | 10.50 |

\*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem- oder unserem Hausdressing

### SUPPEN

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept mit regionaler Gran Alpin Gerste | 12.50 |
| <b>Maroni Birnensuppe</b> mit Wachholder-Grissini                                      | 11.00 |

### VEGETARISCH

|                                                                                                                             |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Bündner Pizokels</b> „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm                       | 27.00                            |
| <b>Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon                                             | Portion 27.00<br>½ Portion 24.00 |
| <b>Maluns</b><br>Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus | 26.00                            |

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

|                                                                                                                |           |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| <b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen<br>und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon | Portion   | 27.00 |
|                                                                                                                | ½ Portion | 24.00 |

|                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bündner Pizokels</b> nach Art des Chefs „cun erva schora“<br>mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln,<br>Knoblauch und etwas Rahm | 27.00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Maluns</b><br>Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet,<br>dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohesspeck | 27.00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Alle unsere Bündner Spezialitäten ob mit Fleisch oder Vegetarisch, sind hausgemacht.

## UNSERE KLASSIKER

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Forellen-Knusperli im Bierteig (CH)</b><br>mit hausgemachter Tartarsauce serviert | 32.00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> | 29.00 |
|----------------------------------------|-------|

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Saftiges <b>Schweinssteak</b> (180g)<br>mit hausgemachter Café de Paris | 29.00 |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|

### Beilagen:

- Fitnessteller mit gemischten Salaten
- mit Pommes frites und Saisongemüse
- Spätzli, Rotkraut und Maroni

Abendkarte ab 18.00 Uhr

## WILD SPEZIALITÄTEN

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Beilagen Teller</b> mit Eierschwämmli-Rahmsauce                                        | 28.00 |
| Traditioneller <b>Hirschpfeffer „St. Cassian“</b><br>Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden | 33.00 |
| <b>Wildgeschnetztes</b> an Whisky-Wildrahmsauce                                           | 40.00 |
| <b>Wild Trio</b> ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein<br>auf einem Teller vereint  | 43.00 |
| Zarte <b>Rehschnitzel</b> an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce                               | 43.00 |

***Alle Wildgerichte** werden mit folgenden **hausgemachten Beilagen** serviert:*

***Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel***

*Wählen Sie dazu Ihre **Lieblings-Stärkebeilage**:*

***Spätzli oder Pizokels***

## Rehrücken

Reich garniert und am Tisch flambiert  
(ab 2 Personen, auf Vorbestellung (24h))  
pro Person 64.00

### Liebe Gäste

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

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Fisch, Rind, Kalb  
Wildfleisch

Schweiz  
Graubünden / Deutschland

Abendkarte ab 18.00 Uhr

## SÜSSE VERFÜHRUNG

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vermicelles*</b> mit Rahm                              | 10.00 |
| <b>Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm</b>             | 12.00 |
| <b>Coupe Nesselrode</b>                                   | 13.00 |
| Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm             |       |
| <b>*alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert</b> |       |
| <b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce        | 13.00 |
| Warme <b>Waffel</b> mit Schokoladensauce und Schlagrahm   | 11.00 |
| mit einer Kugel Vanilleglace dazu                         | 14.00 |
| <b>Birchermüesli</b> (mit Rahm + 1.50)                    | 10.00 |
| <b>Gebrannte Creme</b> nach Grossmutter's Art             | 8.50  |
| Hausgemachte <b>Nusstorte</b>                             | 6.90  |

## COUPE AUSWAHL

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Coupe St. Cassian</b>                                                  | 12.00 |
| Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren                      |       |
| <b>Ice Café Spezial (alkoholhaltig)</b>                                   | 12.00 |
| lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen                        |       |
| <b>Ice Café</b>                                                           | 11.00 |
| unser Hausrezept ohne Alkohol                                             |       |
| <b>Coupe Baileys</b>                                                      | 11.00 |
| Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm                  |       |
| <b>Coupe Danmark</b>                                                      | 10.50 |
| Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm                   |       |
| <b>Coupe Nussknacker</b>                                                  | 10.50 |
| Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce,<br>Baumnüssen und Schlagrahm |       |
| <b>Coupe Dulcinea</b>                                                     | 10.50 |
| Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm                 |       |
| <b>Sorbet Vieille Prune</b>                                               | 10.00 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune                                        |       |

## GLACE-SORTEN

|           |          |            |         |               |      |
|-----------|----------|------------|---------|---------------|------|
| Vanille   | Erdbeer  | Schokolade | Mocca   | Stracciatella |      |
| Caramel   | Baumnuss | Zwetschge  | Zitrone | Himbeer       |      |
| pro Kugel |          |            |         |               | 3.50 |
| Rahm      |          |            |         |               | 1.50 |