

## VORSPEISEN

<b>Tatar vom Rind</b> mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion	29.00
	$\frac{1}{2}$ Portion	20.00
<b>Weinbergschnecken</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>Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons</b> an Hausdressing für Geniesser zusätzlich mit gebratenen <b>Speckwürfeli</b>	13.50	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 Grossmutters Rezept mit regionaler Gran Alpin Gerste	12.50
<b>Kürbiscremesuppe</b> (vegetarisch) mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert	11.50



## 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 $\frac{1}{2}$ Portion 24.00
<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus	27.00

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen 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“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		27.00
<b>Maluns</b>		27.00
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohesspeck		

## UNSERE KLASSEK

<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b>	29.00
Saftiges <b>Schweinssteak</b> (180g) mit hausgemachter Café de Paris	29.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse	42.00
<b>Beilagen:</b>	
• Fitnessteller mit gemischten Salaten	
• mit Pommes frites und Saisongemüse	
<b>Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli</b>	23.00
<b>mit Pommes frites</b>	29.00
Das Hirschfleisch wird mit unserem hauseignen Kräuter-Rub mariniert, lange und schonend gegart und danach mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert.	

### 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 Graubünden / Deutschland

## APERITIFS MIT ALKOHOL

<b>Aperol Spritz</b> , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda	12.00
<b>Hugo</b> , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda	12.00
<b>Hausaperitif</b> (Aperol mit Bitter Lemon)	10.00
<b>Cüpli Prosecco</b>	pro dl 9.00
<b>Gespritzter Weisswein</b> (süß oder sauer)	8.00

## APERITIFS OHNE ALKOHOL

<b>Aperol Spritz</b>	10.00
<b>Cüpli Zero'si</b> (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl 9.00
« <b>Gin Tonic</b> » ohne Alkohol	25cl 7.50
<b>Crodino</b> mit Eis	17.8cl 5.70

## SPEZIALBIERE

<b>Monsteiner Wätterguoge</b> (amber, 5.0% vol.)	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>Gran Alpin Bio</b> (5.0% vol.)	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>	30cl	4.80
	50cl	6.40

## OFFENWEIN

### WEISSWEINE SCHWEIZ

<b>Bündner Blanc de Noir AOC</b> , Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
<b>Féchy Le Terroir</b> Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl	5.50

### ROSÉWEIN GRAUBÜNDEN

<b>Bündner Schiller AOC</b> , Von Salis, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc	pro dl	6.00
--	--------	------

### ROTWEIN GRAUBÜNDEN

<b>Hauswein</b> , Malanser Pinot Noir AOC, Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
--	--------	------

### ROTWEIN ITALIEN

<b>Vestigo</b> , Montepulciano d'Abruzzo Venea, Montepulciano	pro dl	7.50
---	--------	------