


VORSPEISEN

| | | |
|---|--------------------|-------|
| Tatar vom Rind mit Toast und Butter | Portion | 29.00 |
| mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen | ½ Portion | 20.00 |
| Weinbergsschnecken überbacken mit Café de Paris | 12 Stück | 27.00 |
| | 6 Stück | 15.00 |
| Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon | Vorspeise (2 Stk.) | 15.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons an Hausdressing | | 13.50 |
| für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli | | 15.00 |
| Gemischter Salat* (Vorspeise) | | 12.50 |
| Marktfrischer Blattsalat* (Vorspeise) | | 10.50 |

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

SUPPEN

| | |
|--|-------|
| Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept mit regionaler Gran Alpin Gerste | 12.50 |
|  Kürbiscremesuppe (vegetarisch) mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert | 11.50 |

VEGETARISCH

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

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen
und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon

| | |
|-----------|-------|
| Portion | 27.00 |
| ½ Portion | 24.00 |

Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“
mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln,
Knoblauch und etwas Rahm

27.00

Maluns

Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet,
dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohesspeck

27.00

UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein

29.00

Saftiges **Schweinssteak** (180g)
mit hausgemachter Café de Paris

29.00

Kalbs Cordon Bleu

gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse

42.00

Beilagen:

- Fitnessteller mit gemischten Salaten
- mit Pommes frites und Saisongemüse

Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli

23.00

mit Pommes frites

29.00

Das Hirschfleisch wird mit unserem hauseigenen 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

| | | |
|--|--------|-------|
| Aperol Spritz , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda | | 12.00 |
| Hugo , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda | | 12.00 |
| Hausaperitif (Aperol mit Bitter Lemon) | | 10.00 |
| Cüpli Prosecco | pro dl | 9.00 |
| Gespritzter Weisswein (süss oder sauer) | | 8.00 |

APERITIFS OHNE ALKOHOL

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

SPEZIALBIERE

| | | |
|--|------|------|
| Monsteiner Wätterguoge (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. | | |
| Gran Alpin Bio (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

| | | |
|------------------|------|------|
| Calanda Edelbräu | 30cl | 4.80 |
| | 50cl | 6.40 |

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

| | | |
|--|--------|------|
| Bündner Blanc de Noir AOC , Von Salis, Pinot Noir | pro dl | 6.00 |
| Féchy Le Terroir Hammel, La Côte AOC, Chasselas | pro dl | 5.50 |

ROSÉWEIN GRAUBÜNDEN

| | | |
|--|--------|------|
| Bündner Schiller AOC , Von Salis, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc | pro dl | 6.00 |
|--|--------|------|

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

| | | |
|--|--------|------|
| Hauswein , Malanser Pinot Noir AOC, Von Salis, Pinot Noir | pro dl | 6.00 |
|--|--------|------|

ROTWEIN ITALIEN

| | | |
|--|--------|------|
| Vestigo , Montepulciano d'Abruzzo Veneza, Montepulciano | pro dl | 7.50 |
|--|--------|------|