

VORSPEISEN

Tatar vom Rind mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion ½ Portion	29.00 20.00
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris	12 Stück 6 Stück	27.00 15.00
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Vorspeise (2 Stk.)	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
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli		9.50

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 ½ Portion	27.00 24.00
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus		27.00
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		25.00

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Rind, Kalb	Schweiz
Wildfleisch	Graubünden / Deutschland
Fisch	Schweiz

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 27.00
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck

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

UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein * 29.00

Saftiges **Schweinssteak** (180g) * 29.00
mit hausgemachter Café de Paris

Forellen-Knusperli im Bierteig (CH) * 33.00
mit hausgemachter Tartarsauce serviert

Kalbs Cordon Bleu * 42.00
gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse

* Beilagen:

- Fitnessteller mit gemischten Salaten
- mit Pommes frites und Saisongemüse

Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli mit Pommes frites 23.00
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.

Abendkarte ab 18.00 Uhr

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 inmitten 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

Wein einfach fein Rosé , Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.30
---	--------	------

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

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

ROTWEIN ITALIEN

Vestigo , Montepulciano d'Abruzzo Venea, Montepulciano	pro dl	7.50
---	--------	------