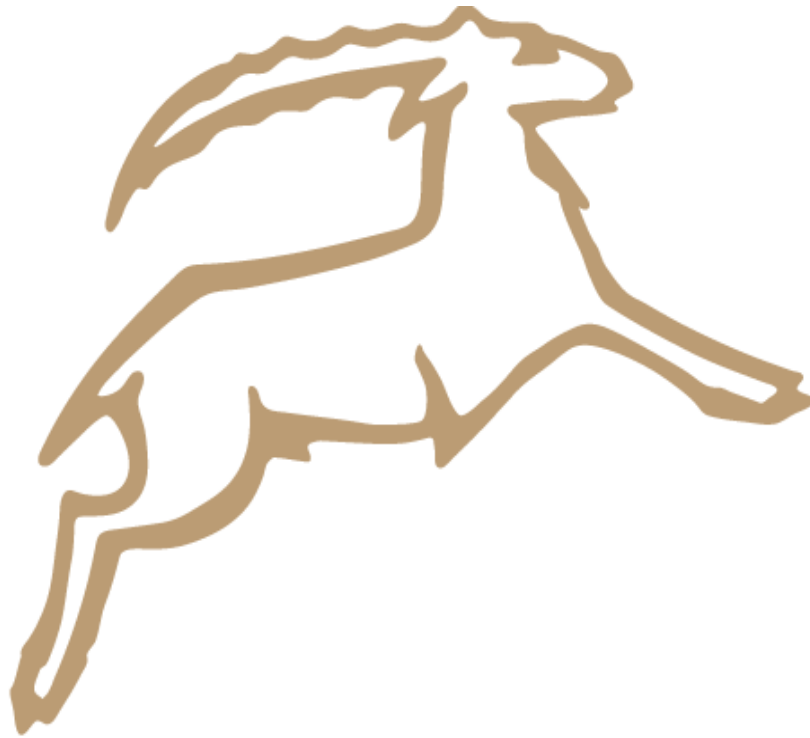


Herzlich Willkommen im \*\*\*Hotel Steinbock



... schön, dass Sie uns besuchen!

Wir wünschen Ihnen ein paar angenehme Stunden bei uns.

Küchenchef: Michael Lüth  
Chef de Service: Daniela Rassbach

und das Steinbock-Team

## Suppen Soups

<b>Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli</b> Beef consommé with herbs pancake stripes	11.-
<b>Bündner Gerstensuppe</b> Grisons barley soup	12.-
<b>Gekühltes Gurkensüppchen mit Dill-Sauerrahmglace</b> Chilled cucumber soup with dill-sour cream ice cream	12.-
<b>Safranschaumsuppe mit grillierter Riesengrille</b> Saffron cream soup with grilled prawn	14.-

## Vorspeisen Starters

<b>Blattsalat mit Kernen und knusprigen Brotwürfeln</b> Leaf salad with seeds and crispy bread cubes	10.-
<b>Bunter gemischter Salat</b> Mixed salad	11.-
<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum</b> Tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil	17.-

Diese Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit:  
Französischem, italienischem oder Balsamico Dressing  
Choice of salad sauces: French, Italian or balsamic dressing

	Klein	Gross
<b>Bunter gemischter Salatteller mit Kalbsleberstreifen und Pilzen</b> Large salad plate with veal liver stripes and mushrooms	18.-	26.-
<b>Caesar Salat mit Pouletstreifen, Speck und Croutons</b> Caesar salad with chicken stripes, bacon and bread cubes	17.-	24.-

## Kleine Geschichten

### Small dishes

<b>Wurst-Käsesalat mit Butterrösti</b>		24.-
Sausage and cheese salad with roesti		
<b>Äplerrösti mit gebratenem Speck, Alpkäse und Spiegelei</b>		24.-
Roesti with crispy bacon, alp cheese and fried egg		
	<b>Klein</b>	<b>Gross</b>
<b>Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf)</b>	26.-	38.-
Beef tatar prepared at your choice (mild, medium or hot)		

## Bündner Spezialitäten & vegetarische Gerichte

### Grisons specialities & vegetarian dishes

	<b>Klein</b>	<b>Gross</b>
<b>Capuns "Val Lumnezia" mit Bergkäse und Bündnerfleisch</b>	20.-	25.-
serviert an einer leichten Rahmsauce		
Stuffed chard leaves with local cheese and Grisons air- dried beef served on a light creamy sauce		
<b>Hausgemachte Kartoffelpizzockel mit Gemüse</b>	20.-	25.-
gebackene Zwiebeln, Alpkäse und Apfelmus		
Homemade potato dumplings with vegetables, baked onions, local cheese and apple sauce		
<b>Tafaaser Chrutchräpfli mit Salbeibutter und Speck</b>	20.-	25.-
(Als vegetarisches Gericht servieren wir unsere Chrutchräpfli mit gebratenen Pilzen oder nature)		
Tafaaser Chrutchräpfli with sage butter and bacon (The vegetarian option is served with roasted mushrooms or plain)		
<b>Hausgemachter Kartoffel- Schafskäsestrudel</b>		23.-
auf mediterranem Gemüse		
Homemade potato- sheep's cheese strudel on mediterranean vegetables		

**Aus dem See und dem Meer**  
From the lake and the seas

<b>Fangfrische Klosterser Forelle nach Ihrem Wunsch zubereitet Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat</b> Fresh trout (prepared at your choice) served with chive potatoes and leaf spinach		41.-
<b>Ganze grillierte Dorade mit Tomatenrisotto und Sommergemüse</b> Whole grilled sea bream with tomato risotto und summer vegetables		31.-
	<b>Klein</b>	<b>Gross</b>
<b>Sautierte Riesencrevetten mit frischen Kräutern und Knoblauch auf Tagliatelle mit kleinem Gemüse</b> Sautéed king prawns with fresh herbs and garlic on tagliatelle with a small vegetable selection	28.-	42.-

## Klassische Steinbockgerichte Classic Steinbock dishes

<b>Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art</b> dazu eine goldbraune Butterrösti Sliced veal „Zurich style“ served with roesti	41.-*
<b>Wienerschnitzel</b> serviert mit saisonalem Marktgemüse und Pommes Frites Breaded veal escalope, served with seasonal vegetables and french fries	41.-*
<b>Grilliertes Kalbspaillard mit Marktgemüse und Tagliatelle</b> Grilled veal paillard with vegetables and tagliatelle	41.-*
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> serviert mit saisonalem Marktgemüse und Pommes Frites Veal Cordon Bleu served with seasonal vegetables and french fries	43.-*
<b>Geschnetztes von der Kalbsleber mit frischen Pilzen, Kräutern und Knoblauch, dazu Butterrösti</b> Sliced veal liver with mushrooms, herbs, garlic and roesti	35.-*
<b>Rindsfilet an Portweinjus mit Kartoffelgratin und kleinem Gemüse</b> Filet of beef on port wine sauce with potato gratin and small vegetable selection	59.-*
<b>Entrecôte überbacken mit Café de Paris im Pfännli serviert, Saisongemüse und Pommes Frites</b> Entrecote gratinated with Café de Paris, seasonal vegetables and french fries	46.-
<b>Monsteiner Schweinskotelett in frischen Gartenkräutern gebraten, mit neuen Kartoffeln und sommerlichen Gemüseragout</b> Monsteiner pork rib chop fried in fresh herbs, with new potatoes and summery vegetable ragout	28.-
<b>Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Büffelmozzarella und Basilikum, Tomatenrisotto und grilliertem Gemüse</b> Swiss chicken breast filled with buffalo mozzarella and basil, tomato risotto and grilled vegetables	35.-

\*Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen mit einem  
Preisnachlass von CHF 5.-

We also serve smaller portions with a discount of CHF 5.-

## Unsere Gerichte ab 2 Personen am Abend

### Our dishes for 2 persons in the evening

#### Chateaubriand

serviert mit Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Pilzen  
reichhaltiger Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Served with sauce béarnaise, pepper sauce, mushrooms,  
a variation of vegetables and potato gratin

CHF 62.- pro Person

#### Fondue Chinoise,

serviert mit Poulet, Rind- und Kalbfleisch,  
hausgemachten Saucen, Garnituren, Reis und Pommes Frites

Served with meat from chicken, beef and veal, homemade sauces, vegetables,  
rice and french fries

CHF 56.- pro Person

#### Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Irland / Paraguay
Poulet:	Schweiz
Wurst- und Wurstwaren:	Schweiz / Italien
Trockenfleischspezialitäten:	Schweiz / Italien
Forelle:	Klosters
Dorada.	Griechenland
Riesencrevetten:	Vietnam

Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, kontaktieren Sie bitte  
unser Servicepersonal