

Herzlich Willkommen



... schön, dass Sie uns besuchen!

Wir wünschen Ihnen ein paar angenehme Stunden bei uns.

Küchenchef: Marco Goerg
Gastgeberin: Daniela Rassbach

und das  Team

Suppen Soups

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli Beef consommé with herbs pancake stripes	11.-
Bündner Gerstensuppe Grisons barley soup	12.-
Cavaillon-Melonensuppe mit Portwein und Rohschinken-Grissini Cavaillon-Melon Soup with Portwine and raw ham -bread sticks	12.-

Vorspeisen Starters

Blattsalat mit Kernen, Nüssen und knusprigen Brotwürfeln Leaf salad with seeds, nuts and crispy bread cubes	10.-
Bunter gemischter Salat Mixed salad	12.-
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum Tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil	16.-
Diese Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit: Französischem, Italienischem oder Himbeer Dressing Choice of salad sauces: French, Italian, raspberry Dressing	
Zarte Kalbsbratenscheiben an Tunfischsauce mit Rosmarin-Focaccia Tender roast veal slices on tuna sauce and Rosemary-focaccia	25.-
Caesar Salat mit Pouletbrust, Speck und Croutons Caesar salad with chicken breast, bacon and bread cubes	24.-
Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf) Beef tatar prepared at your choice (mild, medium or hot)	26.-
Geräucherter Lachs mit Senf- Dillsauce und Meerrettichschaum Smoked salmon with mustard-dill sauce and horseradish mousse	25.-

Bündner Spezialitäten & vegetarische Gerichte

Grisons specialities & vegetarian dishes

- Capuns "Val Lumnezia" mit Bergkäse und Rohschinken- Streifen
serviert an einer leichten Rahmsauce 25.-*
- Stuffed chard leafs with local cheese and raw ham stripes
served on a light creamy sauce
- Hausgemachte Kalbshaxenravioli und Klosterser Chruutchräpfli
mit Parmesan und Nussbutter 25.-*
- Home-made ravioli filled with veal shin served with parmesan and nut butter
- Champagner-Erbсенrisotto mit gebackenen Artischocken
und confierten Kirschtomate 24.-*
- Champagne-risotto with peas, baked artichokes and cherry tomatoes

Aus dem See und dem Meer

From the lake and the seas

- Gebratenes Bündner Lachsfilet mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat 41.-*
- Roasted salmon fillet with almond butter, boiled potatoes and spinach leaves
- Sautierte Riesencrevetten mit Zitronenrisotto
grillierte Zucchini und confierte Kirschtomaten 42.-*
- Sautéed king prawns with lemon risotto, grilled zucchini and cherry tomatoes
- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräuterschaumsauce
und Gemüse-Gersotto 43.-*
- Fried sea bass with herb-cream sauce and vegetable-barley risotto

Klassische Steinbockgerichte Classic Steinbock dishes

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce mit Butterrösti Sliced veal „Zurich style“ on mushroom sauce served with roesti	45.-*
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded veal escalope, served with seasonal vegetables and french fries	45.-*
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse Veal Cordon Bleu served with seasonal vegetables and french fries	47.-*
Geschnetzeltes von der Kalbsleber mit Calvados Äpfeln und Butterrösti Sliced veal liver served with apples on Calvados and roesti	39.-*
Sanft geschmortes Kalbskopfbäggli an Pinot Noir Jus mit Safranrisotto und glasiertem Wurzelgemüse Braised veal knuckle from Klosters, with Pinot Noir jus, saffron risotto and glazed vegetables	42.-
Knochengereiftes Schweinskotelette mit Apfel-Senfkruste Kartoffelgratin und zweierlei Karotten Matured-bone pork rib chop with apple-mustard crust, gratinated potatoes and carrots	37.-
Knochengereiftes Rinds Entrecôte mit Café de Paris gratiniert oder grüne Pfeffersauce, Pommes Frites und Marktgemüse Entrecôte gratinated with Café de Paris, seasonal vegetables and french fries	52.-
Gebratene Maispouardenbrust mit Waldpilzrahmsauce Tagliatelle und buntem Marktgemüse Fried corn poulard breast with mushroom sauce, tagliatelle and seasonal vegetables	33.-
Rosa gebratenes Lammrack mit Portweinjus Johannisnuss-Risotto und sautierten Kopfsalatherzen Pink roasted rack of lamb with Portwine Johannissnuss-risotto and sautéed lettuce	46.-
Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf) Beef tatar prepared at your choice (mild, medium or hot)	36.-

*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 people in the evening

Knochengereiftes doppeltes Rindskotelette
serviert mit Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Pilzen
reichhaltiger Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Double bone-matured rib of beef
served with sauce béarnaise, pepper sauce, mushrooms,
a variation of vegetables and potato gratin

CHF 68.- pro Person

Auf Vorbestellung

To book in advance

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 57.- pro Person

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Poulet:	Frankreich
Lamm:	Schottland
Wurst- und Wurstwaren:	Schweiz
Trockenfleischspezialitäten:	Schweiz
Lachs:	Lostallo
Wolfsbarsch:	Frankreich
Crevetten:	Vietnam

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