

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

<b>Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Sherry</b> Beef consommé with herbs pancake stripes and sherry	11.-
<b>Muskat-Kürbisschaumsuppe mit Kernen und Öl</b> Pumpkin foam soup with seeds and oil	12.-
<b>Getrüffelte Marronschaumsuppe</b> Truffled chestnut foam soup	13.-

## Vorspeisen Starters

<b>Blattsalat mit Vanille-Kürbiskernen und süss-sauren Kürbisperlen</b> Leaf salad with vanilla-pumpkinseeds and sweet-sour pumpkin-pearls	10.-
<b>Bunter gemischter Salat</b> Mixed salad	12.-
<b>Nüssllisalat mit Speck, Ei und Croutons</b> Lambs lettuce with fried bacon, egg and crispy bread cubes	18.-
<b>Diese Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit: Französischem, Italienischem oder Himbeerdressing</b> Choice of salad sauces: French, Italian or raspberry sauce	
<b>Hirschcarpaccio mit Preiselbeermousse, Parmesanspänen und marinierten Pfifferlingen</b> Dear carpaccio with cranberry mousse, Parmesan and marinated chanterelles	23.-
<b>Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf)</b> Beef tatar prepared at your choice (mild, medium or hot)	26.-
<b>Geräucherter Lachs mit Senf- Dillsauce und Meerrettichschaum</b> Smoked salmon with mustard-dill sauce and horseradish mousse	25.-

## Bündner Spezialitäten & vegetarische Gerichte

### Grisons specialities & vegetarian dishes

<b>Capuns "Val Lumnezia" mit Bergkäse und Rohschinken- Streifen</b> serviert an einer leichten Rahmsauce	25.-*
<small>Stuffed chard leaves with local cheese and raw ham stripes served on a light creamy sauce</small>	
<b>Hausgemachte Kalbshaxenravioli und Klosterser Chruutchröpfli</b> mit Parmesan und Nussbutter	29.-*
<small>Home-made ravioli filled with veal knuckle served with parmesan and nut butter</small>	
<b>Herbstlicher Gemüseteller mit Butterspätzli und</b> sautierten Waldpilzen	31.-*
<small>Vegetarian fall plate with butter spätzle and sautéed mushrooms</small>	
<b>Serviettenknödel mit Pfifferlingsragout</b>	24.-*
<small>Bread dumpling with chanterelles ragout</small>	

## Aus dem See und dem Meer

### From the lake and the seas

<b>Frische Alvaneuer Forelle nach Ihrem Wunsch zubereitet</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat	42.-
<small>Freshly caught "Alvaneuer" trout (cooked to your choice) served with boiled potatoes and leaf spinach</small>	
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Champagnerschaumsauce</b> Kräuterrisotto und frischen Pfifferlingen	43.-*
<small>Fried sea bass with champagne-cream sauce, herb risotto and fresh chanterelles</small>	

## Wild-Gerichte

<b>Hirschpfeffer</b> Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel Jugged venison flour dumplings, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberries-apple	39.-*
<b>Rehschnitzel an Wildrahmsauce und Trauben</b> Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel Escalopes of venison on creamy game-sauce and grapes flour dumplings, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberries-apple	45.-*
<b>Wildgeschnetztes an Preiselbeerrahmsauce</b> Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel Sliced game on cranberries cream sauce flour dumplings, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberries-apple	38.-*
<b>Rosa gebratenes Hirsch-Entrecote mit Wacholderjus</b> Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel Dear-Entrecote fried medium with juniperjus flour dumplings, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberries-apple	48.-*
<b>Sanft geschmorte Hirschhaxe mit Barolojus</b> Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer-Apfel Braised dear knuckle in Barolo jus flour dumplings, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and cranberries-apple	39.-*

## Klassische Steinbockgerichte Classic Steinbock dishes

<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce mit Butterrösti</b>	<b>45.-*</b>
Sliced veal „Zurich style” on mushroom sauce served with roesti	
<b>Wienerschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse</b>	<b>45.-*</b>
Breaded veal escalope, served with seasonal vegetables and French fries	
<b>Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse</b>	<b>47.-*</b>
Veal Cordon Bleu served with seasonal vegetables and French fries	
<b>Knochengereiftes Rinds Entrecôte mit Café de Paris gratiniert oder grüne Pfeffersauce, Pommes Frites und Marktgemüse</b>	<b>52.-</b>
Entrecôte gratinated with Café de Paris, seasonal vegetables and French fries	
<b>Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf)</b>	<b>36.-</b>
Beef Tatar prepared at your choice (mild, medium or hot)	

**\*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

### Rehrücken

mit Cognac-Wildrahmsauce und Wacholderjus

Trauben, Pilze, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Apfel

Holunder-Birne und Butterspätzli

Saddle of venison

with creamy game-sauce and juniper sauce

grapes, mushrooms, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, cranberries-apple  
elderberry-pear and flour dumplings

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
Wurst- und Wurstwaren:	Schweiz
Trockenfleischspezialitäten:	Schweiz
Forelle:	Alvaneu
Wolfsbarsch:	Frankreich
Wild:	Schweiz

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

