

Menu

WILDKRÄUTERSALAT

Lachs-Sashimi | Mango | Gurken
Wakame | Zweierlei von Sesam

SWISS PRIME GOURMET KALBSKOTELETT

an einer Kalbsrahmsauce | mit Fregola Sarda
geschmorter Safran Fenchel

ZITRONEN-TARTE

hausgemachte Bourbon Vanille Crème
Schokolade-Minze Eis | frische Beeren

2 Gang 58
3 Gang 71

Vorspeisen

BÜNDNER GERSTENSUPPE

traditionell nach Grossmutter Art mit Peduzzi Salsiz

11

KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE

mit Churer Milchschaum | Karotten-Chip

14

GRÜNER BLATTSALAT

verschiedene, lokale Blattsalate

an italienischer, französischer *oder* Himbeer Hausvinaigrette

11

HUBERTUSSALAT «ALTE POST» (CH)

knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette

lauwarme Rindsstreifen | Bündner Speckwürfel

sautierte Waldpilze

klein 19
gross 23

KALBS-TATAR (CH)

auf ihren Wunsch: mild / medium / scharf

kleiner Blattsalat | Rosalp Butter

Brioche Toast | gebratenes Wachtelei

klein 22
gross 34

Hauptgerichte

BUNTES GEMÜSECURRY (VEGAN) asiatisches Gemüse Sojasprossen frittierte Papadam Zweierlei vom Sesam Langkornreis	27
BURRATA-RAVIOLI an Butter-Kraftbrühe Emulsion Burrata Käse geröstete Pinienkerne Kräuter	28
CAPUNS SURSILVANS an Milch-Rahmsauce Bündner Speck Bündner Bergkäse Röstzwiebeln	3 Stk 19 5 Stk 31
CHAMPAGNER RISOTTO Aquarello Risotto bunte Gartenkresse mit 3 sautierten Black Tiger Riesengarnelen	31
FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST an Portweinsauce Champagner Risotto Mandel Brokkoli Röschen	37
GESCHNETZELTES VON DER KALBSLEBER (CH) an Calvadosjus knusprige Butterrösti rote Gala Apfelschnitze	39
RINDSENTRECÔTE 250G (IRL/CH) an Café-de-Paris Ostschweizer Pommes Frites buntes Saisongemüse	42
RINDSFILETSPITZEN «STROGANOFF» (CH) an sämiger Sauce mit Chilifäden mit hausgemachten Eierspätzli	43
CORDON-BLEU VOM KALB (CH) gefüllt mit Käse vom «Chäs Fritz» aus Chur Kochschinken Ostschweizer Pommes Frites Saisongemüse	47

Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.