

# Menu

## Vorspeisen -Duo

Salat mit gebratenen „Flusskrebse“  
Wassermelone Avocado Bonaduzer Minze  
Erfrischende Gazpacho Andaluz

\*\*\*

## Iberico Schweinskotlett

(200g mit Knochen)

an Eierschwämmlirahmsauce

frische Parmesan- Taglionini (2mm)  
Mediterranes Gemüse

\*\*\*

## Dreierlei von der Kirsche

Luftiges Kirsch Espuma  
Kirsch- Schokoladenküchlein  
Erfrischendes Kirschsorbet

\*\*\*

2-Gang | 58

3-Gang | 73

# Vorspeisen

## Grüner Blattsalat

französisch, italienisch oder Himbeervinaigrette 11  
+ 3 «Giant Tiger Prawns»/schwarze Tigergarnelen 18

## Bunter Gartensalat

An Brombeervinaigrette | Radieschen sprossen |  
geröstete Nüsse | marinierte blaue Trauben 14

## Schweizer Rindscarpaccio

Mariniert mit verschiedenen Blattsalaten | Radieschen sprossen |  
Brotkräcker | Balsamico Perlen | Antipasti Gemüse 24

# Vorspeisen-Klassiker

## Caesar Salat

an Caesar Dressing | Mini Lattich Herzen | Parmesanspäne |  
gebratene Pouletbruststreifen | Brot Croutons 18

## Hubertussalat «Alte Post»

knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette |  
lauwarme Rindfleischstreifen | Speckwürfel |  
sautierte Waldpilze | frische Beeren  
klein 19  
gross 23

## Schweizer Rinds- Tartar

Auf Ihren Wunsch: Mild | Medium | Scharf  
Kleiner Blattsalat | Rosalp Butter  
Brioche Toast | frisches Bonaduzer Wachtelei  
klein 22  
gross 34

# *Suppen*

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli Streifen	10
Lauwarme Karotten-Ingwerschaumsuppe mit gefüllte Karotten- Wan- Tan Gebäck	12
Erfrischende Gazpacho Andaluz mit frischen Black - Tiger Prawns	13

# *vegetarische Gerichte*

Frische Taglionini (2mm) An Butteremulsion   sautiertes Morcheln Ragout	27
Zitronen - Champagner Risotto Aquarello Risotto   Crème fraîche   Zitrone	27
Burrata -Ravioli An Butter- Kraftbrüheemulsion   frischem Bonaduzer Rucola   Pinienkerne  Parmesan   Frischem Burrata	8 Stück 29

# *Vegan*

Buntes Gemüsecurrygericht Mit hausgemachter Anapurna Curry Mischung Serviert mit Basmatireis   frittiertem Papdams	27
--	----

# Hauptgerichte

## Vitello Tonnato

Dünngeschnittenes Kalbfleisch | an einer leichter  
Thon Sauce | frittierte Kapern | Pommes Frites 31

## Französische Maispoularde

Unter der Kräuter Kruste | Mit knackiger Blattsalat-  
Variation an Himbeervinigrette 34

## Kaltes Roastbeef

Knochengereiftes Schweizer Rindfleisch | an einer leichter  
Sauce Tartar | Pommes Frites 36

## Frische Kalbsleberli

an Apfel-Calvadosauce | mit Butterrösti | Röstzwiebeln 37

## Rinds-Entrecôte 250g an « Café de Paris »

Twister Pommes Frites | buntes Gemüse 39

## Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

an sämiger Sauce | Chilifäden 43

- mit Tagliatelle Pasta *oder*

- hausgemachten Eierspätzli 43

# Hauptgerichte vom Fisch

## Frische «Brüggli» Forelle ca. 400g

nach «Müllerin Art» (gebraten)  
butterweiche Salzkartoffeln | braune Butter 39

## Grillierte Norwegische Lachstranche

An gelber Peperonicoulis | cremiger Champagner - Risotto 41

# Bündner Gerichte

Bündner Gerstensuppe  
nach Rezept von 1893

11

Capuns Sursilvans

an Milch-Rahmsauce | Bündner Salsiz  
Röstzwiebeln | Bündner Bergkäse

3 Stk 18  
5 Stk 29

Maluns

mit Apfelmus | Bündner Bergkäse  
Liebgericht vieler Einheimischer!

25

Duo aus Graubünden

- *«Maluns»*  
mit Apfelmus | Bündner Bergkäse
- *«Capuns Sursilvans» 2 Stück*  
an Milch-Rahmsauce | Bündner Salsiz  
Röstzwiebeln | Bergkäse

27

Bonaduzer Quarkbizochels

An Butteremulsion | Speck | Mangold |  
überbacken mit Bündner Bergkäse | Röstzwiebeln

29

# *Auf Vorbestellung*

## Châteaubriand (Ab 2 Personen)

Am Tisch tranchiert dazu frisches Marktgemüse, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Pommes frites

pro Person 65.00

Ein Châteaubriand ist ein 400 grämmiges Filetsteak und wird aus dem Rindfilet Mittelstück geschnitten.

Das Gericht Châteaubriand ist dem Küchenmeister Montmireil aus Frankreich zuzuschreiben. Er war Koch bei Napoleon I. und lange Jahre stand er in Diensten beim Grafen Châteaubriand, einem französischen Staatsmann und Schriftsteller. Bei einem rauschenden Fest in London - Châteaubriand war 1822 Botschafter in England - kreierte Kochkünstler Montmireil das beliebte Châteaubriand.

Deklaration:  
Fisch | Schweiz  
Rind/Lamm | Irland  
Schwein | Schweiz | Spanien  
Maispoularde | Frankreich  
Poulet | Schweiz  
Kalb | Schweiz

Preise in CHF und inkl. 7,7 MwSt.