

Winterliches Menu

Gänseleber

Gebratene Gänseleber
Brioche toast | Apfel Chutney

Curryschaumsuppe

Riesencrevette | Orangen-Chip

Lammrücken Entrecote

an Rosmarinjus
hausgemachter Kartoffelgratin
Wirsing | Zwiebelconfit

Dessert Sinfonie

Mandarin-Kalamansi Sorbet
Lebkuchencrumble
Haselnuss Parfait

3-Gang | 73

4-Gang | 89

Vorspeisen

Grüner Salat			
französisch, italienisch <i>oder</i> Himbeervinaigrette			11
Gemischter Salat			
französisch, italienisch <i>oder</i> Himbeervinaigrette			12
Rucola Salat			
an Scharlottenvinaigrette Granny Smith Chicorée Zwiebeln Crumle			13
Winterlicher Bonaduzer Salat			
an Feigenvinaigrette Manderinen mit gerösteten Macadamiennüsse			12
Nüsslisalat «Mimosa»			
an franz. Hausdressing gehacktes Ei			14
Hubertussalat «Alte Post»			
knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette	klein		18
lauwarme Rindfleischstreifen Speckwürfel Waldpilze	gross		22
Rinds-Tatar (CH)			
auf ihren Wunsch: mild / medium / scharf	klein		22
Blattsalat Brioche Toast Rosalp Butter	gross		34
Gebratene Gänseleber			
mit Brioche Toast Apfel Chutney			21

Suppen

Klare Rindskraftbrühe
mit Sherry 10

Kartoffelschaumsuppe
mit Rauchlachs und Wodka 12

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe
mit knusprigem Enten-Ravioli 13

vegetarische Gerichte

Spätzlipfanne
Hausgemachte Eierspätzli since 1893
an Rahmsauce | Bündner Alpkäse
Kräuter | Röstzwiebeln 25

Hausgemachte Pilzravioli
an sautierter Buttersauce | Waldpilze | Kräuter 27

Aquarello-Risotto
Weisswein Risotto | Crème fraîche 27
+ mit 3 «Black Tiger» Riesencrevetten 31

Hauptgerichte

Hausgemachte Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti	29
Französische Maispouardenbrust Nusskruste Süsskartoffeln Sellerie	33
Sanft Geschmorte Lammhaxe Blauburgunder-Jus Bündner-Bramata Wurzelgemüse	38
Rinds-Entrecôte 250g «Café de Paris» Twister Frites Wintergemüse	39
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» an sämiger Sauce Chilifäden mit Tagliatelle oder hausgemachten Eierspätzli	42
Knochengereiftes Kalbssteak an Morchelrahmsauce hausgemachte Tagliatelle Wintergemüse	44

Hauptgerichte vom Fisch

Frische «Brüggli» Forelle ca. 400g
nach «Müllerin Art» (gebraten)
Salzkartoffeln | braune Butter 39

Skrei – Norwegischer Kabeljau
Amalfi-Zitronenrisotto | Zuckerschoten 39

Bündner Gerichte

Bündner Gerstensuppe
Nach Rezept von 1893 11

Capuns Sursilvans an Milch-Rahmsauce
an Milch-Rahmsauce | Bündner Salsiz 3 Stk 18
Röstzwiebeln | Bündner Bergkäse 5 Stk 29

Duo aus Graubünden

- «Maluns»
mit Apfelmus | Bündner Bergkäse
- «Capuns Sursilvans» 2 Stück
an Milch-Rahmsauce | Bündner Salsiz
Röstzwiebeln | Bergkäse 23

Maluns
mit Apfelmus | Bündner Bergkäse
Liebgericht vieler Einheimischer! 26

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Deklaration:
Fisch: Schweiz, Norwegen
Rind: Schweiz, Irland
Lamm: Irland
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz, Frankreich
Kalb: Schweiz

Preise in CHF und inkl. 7,7 MwSt.