Vorspeisen

Grüner Salat
mit Hausdressing nach Wahl:
italienisch, französisch oder Himbeer 12

Gemischter Salat
mit Hausdressing nach Wahl:
italienisch, französisch oder Himbeer 15

Nüsslisalat
französisch, italienisch *oder* Himbeervinaigrette
mit Eierschwämmli, knusprigem Bündner Speck und Croûtons 18

Insalata Caprese
mit bunten Tomaten, Basilikum und Büffel-Mozzarella klein 18 / gross 26

Hubertussalat
knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette
sautierte Rindsfiletstreifen, Speck
Pilze und frische Früchte klein 24 / gross 28

Schweizer Rindstatar
auf Ihren Wunsch: mild, medium oder scharf
Toast und Butter klein 24 / gross 36

Vitello Tonnato
dünngeschnittenes Kalbsfleisch
an einer leichten Thunfischsauce
als Vorspeise ohne Pommes 28
als Hauptgang mit Pommes 36

Suppen

Rinder-Bouillon
mit Maultaschen, Wurzelgemüsestreifen und frischen Kräutern 12

Curryschaumsuppe
mit karamellisierter Ananas und Kokosschaum 12

Tomatensuppe
mit Basilikumhaube und Bruschetta 12

Hauptgerichte

Kartoffelgnocchi della Nonna **(vegan)**
an einer Tomatensauce mit Basilikum 28

Gebackener Blumenkohl **(vegan)**
im Tempura Teig, mit Salzzitronen Mayonnaise,
Liebstöckel Pesto, und knusprigen Kartoffeln 28

Eierschwämmli Risotto
mit Mascarpone und Bündner Speck 34

Maispoulardenbrust an Madeirajus
geschmorter Kohlrabi und Salbei-Kartoffelgnocchi 35

Schweins Cordon Bleu
mit Sommergemüse und Pommes Frites 39

Zürcher Geschnetzeltes
sautiertes Kalbsfleisch an Champignonrahmsauce
und hausgemachten Kroketten 46

Bündner Alpin Lachs
mit Spinat und Tessiner Risotto 48

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»
mit Peperoni, Gewürzgurken, Champignons
und hausgemachten Tagliatelle 50

Black Angus Entrecôte an Pfeffersauce
mit Sommergemüse und Pommes Frites 56

Rindsfilet an Portweinjus
mit Bundkarotten, Eierschwämmli und Pommes Dauphine 62

Bündner Spezialitäten

Maluns **(vegi)**

besteht aus geriebenen Kartoffeln mit Mehl vermischt - in Butter langsam geröstet wie Perlen. Dazu servieren wir frischen Apfelmus und ein Stück Bergkäse. 27

Capuns Sursilvans

Spätzliteig mit kleinen Stücken Landjäger, Salsiz und Rohschinken. Eingewickelt in Mangoldblätter, in einer Milchrahmsauce gekocht und mit Bergkäse und Speck gratiniert.	3 Stk	24
	5 Stk	36

Hausgemachte Pasta Gerichte

Spinatravioli **(vegi)**

mit Parmesanschaum und confierten Tomaten 28

Käseravioli

Salbeibutter, Haselnusscrunch und Bündner Coppafleisch 28

Quarkpizokel **(vegi)**

mit Eierschwämmli und frischem Blattspinat 31

Tagliatelle

- mit Rahmsauce und Eierschwämmli **(vegi)** 29
- mit Rindfiletstreifen, Rucola, Parmesanhobel und an einer Tomatensauce 35

Tagliarini

feine Nudeln mit sautierten Riesencrevetten und Krustentierschaum 32

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft
über Allergien in unseren Speisen und Gerichten.

Deklaration:

Kalb | Schweiz
Rind | Schweiz
Schwein | Schweiz
Maispoularde | Frankreich
Bündner Alpin Lachs | Lostallo GR
Brot | Romers Hausbäckerei, Benken SG

Preise in CHF und inkl. 8,1 MwSt.