




Salate

Vorspeise

Blattsalat-Strauss 	9
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	16
Gemischter Salat 	12
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	19

Hauptgang

Bunter Salatteller 	
mit gebackenen Frühlingsrollen, Sweet Chili und Sambal Olek	22
Herbst-Salatteller	
mit warmen Wildfleisch-Streifen, Waldpilzen und frischen Kräutern	25

Wählen Sie dazu eines unserer exquisiten Hausdressings French oder Italian aus eigener Produktion.

 = vegetarisch

Vorspeisen und Suppen


Beef-Festival

Carpaccio vom Rindsfilet (kalt) hauchdünn geschnitten, mit Rosenkohlblättern und roter Zwiebelcrème	Vorspeise	22
Rinds-Tagliata (kurzgebraten – lauwarm) serviert auf Rucola, mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Grana Padano	Vorspeise Hauptgang	19 32

Suppen

Duo von Kürbiscrème und Randen-Wasabi-Schaum mit kaltgepresstem Öl und caramelisierten Kernen jede der Suppen ist auch einzeln erhältlich		13
---	--	----

Angebot für Kinder

Kinder-Pizokels mit Gemüsestreifen 		10
Tagliatelle mit Tomatensauce 		10
Chicken-Nuggets mit Pommes frites		12
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites (für Erwachsene nicht geeignet)		14

Wildgerichte & Klassiker

Hirschpfeffer nach Art des Hauses garniert mit Speckwürfeln und knusprigen Croûtons	32
Gebratenes Hirschentrecôte mit Pinot-Noir-Vanille Jus	45
Zarter Rehrücken (ausgelöst) mit Wild-Preiselbeer Jus	52

Wildbeilagen:

Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Quark-Spätzli, selbstgebeiztem Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeer-Apfelschnitzen aufgetragen.

Suprême de canard – knusprig gebratene Entenbrust mit Rotwein-Zwetschgensauce und Süsskartoffel-Pürree	36
Sautierte Kalbsleberstreifen mit Apfel-Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	36
Gebratenes Kalbssteak an sämiger Steinpilz-Rahmsauce oder mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	46


Beilagen:

Local Fries (Ostschweiz), Country Cuts (frittierte Kartoffelspalten)
hausgemachte Quark-Spätzli oder Pizokels, Rösti, Nudeln

Bündner Gerichte

Der feine Unterschied zwischen «hausgemacht» und «im Hause gemacht» kommt bei den traditionellen Bündner Gerichten besonders zum Tragen. «Hausgemacht» heisst für uns: aus eigener Produktion, bspw. alle unsere feinen Pizokels.

Hausgemachte Quark-Pizokels

mit Gemüsestreifen und Rahmsauce 	Vorspeise	16
	Hauptgang	27
«Don Carlos», Bündnerfleischpizokels mit Blattspinat und Knoblauch	Vorspeise	16
	Hauptgang	27
«San Martino», Bündnerfleischpizokels mit Gorgonzola-Sauce, Walnüssen und Kräutern	Vorspeise	18
	Hauptgang	29

Desserts

Affogato al caffè Vanille-Eis mit einem Espresso zum Übergiessen		8
Sogn Gion, Vanille Eis mit Kürbiskernöl und karamelisierten Erdnüssen		8
Zwetschgen-Kompott mit Zimt-Eis und Tonkabohnen-Schaum		12
Lauwarmes Schokolade-Küchlein mit Schlagrahm		14
Coupe Nesselrode Marroni-Pürree mit Meringues und Glacé		14
«Glatsch Balnot» lokales Eis aus Surava	pro Kugel	4
Rahmzuschlag		2

Die aktuell verfügbaren Aromen sind auf dem Tagesangebot aufgelistet. Lassen Sie sich überraschen.