

Ganz herzlich willkommen und danke, dass Sie heute bei uns sind!

In unserer Küche legen wir den grössten Wert auf Frische und selbst Produziertes.

Fertigprodukte werden nie den Weg in unsere Produktionsräume finden. Ob Saucen, Beilagen oder Süßspeisen: alles ist im Haus selbst zubereitet worden.

Unsere Köche am Herd produzieren selbstverständlich „à la minute“, das heisst, jedes Gericht wird nach Bestellungseingang frisch gekocht und zubereitet.

Von Herzen wünschen wir Ihnen nun einen guten Appetit und gemütliche, genussreiche Momente in unserem Haus.

Florian Friedl mit Küchenteam
Christin Brietzke mit Serviceteam
Räto & Verena Conzett, Gastgeber

Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Hirsch	Deutschland
Zander	Schweiz



Salate und Vorspeisen

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 12

Bunter Herbstsalat

Eingelegte Eierschwämmli | Kürbischutney
Karamellisierte Kürbiskerne | Getrocknete Feigen
Kräuterdressing 17

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz
Speck | regionaler Alpkäse 21
ab 2 Personen 32

Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert 21

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22
als Hauptgang 34



Suppen

Bündner Gerstensuppe „Schanfigger Art“	14
für den kleinen Hunger	9
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskernöl Geröstete Kürbiskerne	12
für den kleinen Hunger	8
Tagessuppe	12
für den kleinen Hunger	8

Hauptspeisen

Herbst-Pizokel Eierschwämmli Wirz Trauben karamellisierte Walnüsse	27
für den kleinen Hunger	21
Gefüllter Wirsing Kürbisrisotto Kürbischutney Rosenkohl Eierschwämmli	36



Kalbsbratwurst Kartoffelrösti Zwiebelsauce	23
Hirschpfeffer Apfel-Rotkohl Rosenkohl Maroni Pizokel Portweinbirne	38
Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“ Pommes frites Salatbeilage Preiselbeeren	44
Rindsfilet vom Swiss Gourmet Beef ^{180g} Gemüsevariation Kräuterbutter Pommes frites	54
Schweizer Zanderfilet Chorizosalsa Kräuter-Kartoffelstock	36

Desserts

Tobleronemousse Birnenengel Eigelegte Birne Birnensorbet	14
Nesselrode Vermicelles Meringues Maroni Röteli-Kirschen Vanilleglacé Rahm	15



Coupe Dänemark

Vanilleglacé | heiße Schokoladensauce
Rahm | geröstete Mandelblätter

14

Gerührter Heidelbeerbecher

Stracciatellaglacé | Heidelbeerragout

14

Kürbiskernbecher

Vanilleglacé | Kürbiskernglacé | Kürbiskernöl
Karamellierte Kürbiskerne | Rahm

14

Eiskaffee nach Wiener oder Schweizer Art

12

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeer
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht
- Kalamansi
- Birne

pro Kugel 5

Weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crémiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Stracciatella
- Walnuss
- Karamell

pro Kugel 4



Schlagrahm	2
Hausgemachte Schokoladensauce	3

Kinderteller

Wienerli Kartoffelsalat	10
Kleines Kalbsschnitzel (nature oder paniert) Gemüse Pommes frites	18
Spaghetti Nature oder mit Tomatensauce	9
Fischstäbchen Gemüse Pommes frites	14
Chicken Nuggets Pommes frites	14

