

Ganz herzlich willkommen!

Danke, dass Sie heute Abend bei uns sind.

In unserer Küche legen wir grössten Wert auf Frische und Selbstproduziertes.

Fertigprodukte werden kaum den Weg in unsere Produktionsräume finden. Ob Saucen, Beilagen oder Süßspeisen: (fast) 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:

| | | | |
|---------|---------|-------------------|------------|
| Rind | Schweiz | Crevetten (Zucht) | Vietnam |
| Kalb | Schweiz | Wolfsbarsch | Frankreich |
| Schwein | Schweiz | Lachs | Schweiz |

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



Unsere Wochenspezialität

„Bratentag“

jeden Dienstag und Samstag

Kalbsbraten

während 32 Stunden Sous-Vide gegart

Kartoffelstock | frisches Marktgemüse

Fr. 39.00



Salate und Vorspeisen

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 14

Nüsslisalat „Alpina“

Ei | französische Sauce | mit/ohne Speck 20

Winterlicher Blattsalat

Geschmorte Rande | Salz-Karamell-Walnüsse

Kerne | Sprossen | Sanddorn-Blutorangendressing

Vorspeise 12

Hauptgang 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse + 9

mit Black Tiger Crevetten (3 Stück) +15

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | regionaler Alpkäse 23

ab 2 Personen 34

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 24

Hauptgang 36

Geflämmter Lostallo Lachs

Geschmorter Lauch im Noriblatt | Ingwer | Miso 19



Suppen

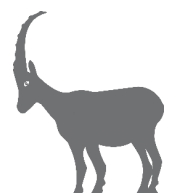
| | |
|--|----|
| Bündner Gerstensuppe „Schanfigger Art“ | 15 |
| für den kleinen Hunger | 10 |
| Consommé vom Rind Flädli Gemüse Blätterteigstange | 13 |
| Tagessuppe | 13 |
| für den kleinen Hunger | 9 |

Hauptspeisen

| | |
|--|----|
| Winter-Pizokel Wirz Camembert Birne Walnüsse mit/ohne Speck | 31 |
| für den kleinen Hunger | 25 |
| Gratinierte Polenta Sbrinz Ratatouille Balsamico Champignons Rucola | 29 |



| | |
|---|----------------------------------|
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelrösti Champignons | 48 |
| Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“ Pommes frites Salatbeilage Preiselbeeren | 48 |
| Rindsfilet Swiss Gourmet Beef 180g Gemüsevariation Kräuterbutter Pommes frites | 59 |
| Haxe vom Kräuterschwein Klassisch geschmort Portweingemüse Steckrübe Plain in Pigna | 39 |
| Wolfsbarschfilet Weisse Bohne Salbei-Chorizosalsa Avocado | 41 |
| Black Tiger Crevetten Thaicurry-Kokos-Limettenrisotto | 3 Crevetten 33 5 Crevetten 41 |



Kinderteller

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

Desserts

| | |
|--|----|
| Ananas trifft Kokos Ragout Panna Cotta Chips | 14 |
| Cookiebecher Vanilleglace Mandel-Honigglace Cookies Karamellsauce Rahm | 14 |



Eiskaffee Schweizer Art
Vanilleglacé | Moccaglacé | Kirsch | Rahm 14

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeere
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

pro Kugel 5

Crémiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Stracciatella
- Mandel-Honig

pro Kugel 4

Schlagrahm 2

Hausgemachte Schokoladensauce 3

Beerenauslese Cuvée 2017 4 cl 7

Welschriesling und Chardonnay

Gerhard Kracher, Illmitz (Burgenland, Österreich)

Rohmilchkäseselektion vom Schweizer Käsepapst

Maître Fromager Rolf Beeler aus Mellingen (AG)

Preis je nach Auswahl

