

Ganz herzlich willkommen und danke, dass Sie heute Abend 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:

Rind	Schweiz	Goldbrasse	Frankreich
Kalb	Schweiz	Crevetten (Zucht)	Vietnam
Schwein	Schweiz	Jakobsmuschel	Japan
Poulet	Schweiz	Reh	Österreich
Hirsch	Deutschland		



Salate und Vorspeisen

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 12

Bunter Herbstsalat

Kürbischutney | Frische Feigen | Kürbiskerne

Sprossen | Preiselbeerdressing Vorspeise 12

Hauptgang 17

mit gebratener Pouletbrust +16

mit Black Tiger Crevetten (3 Stück) +15

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34

Jakobsmuscheln

Karamellierte Melone | Erbsen-Zitronengrass

Sprossen | Prättigauer Bauernspeck 21



Suppen

Bündner Gerstensuppe		
„Schanfigger Art“		14
	für den kleinen Hunger	9
Consommé vom Wild		
Kräuterflädli Gemüse Blätterteig		14
Tagessuppe		12
	für den kleinen Hunger	8

Hauptspeisen

Herbstliche Pizokelpfanne		
Eierschwämmli Wirz Trauben Walnüsse		27
	für den kleinen Hunger	21
Tagliatelle mit frischen Eierschwämmli		
Gebratene Eierschwämmli Rahmauce		34
Rehgeschnetzertes		
Kräuterseitlinge Rosenkohl Kartoffelrösti Cognac		44



Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“ Pommes frites Salatbeilage Preiselbeeren		44
Hirschrücken Herbstliche Gemüsevariation Kräuterbutter Pommes frites		43
Hirschpfeffer Apfel-Rotkohl Maroni Rosenkohl Pizokel Preiselbeerbirne		39
Black Tiger Crevetten Thaicurry-Kokos-Limettenrisotto	3 Stück	31
	5 Stück	39
Gebratenes Filet von der Goldbrasse Kartoffel-Wirzragout Chorizo		36

Desserts

Coupe Nesselrode Vanilleglacé Meringue Amarenata-Kirschen Maroni Rahm		14
---	--	----



Gerührter Zwetschgen-Zimt-Becher
Vanilleglacé | Zimt | Zwetschgenragout 14

Eiskaffee Schweizer Art
Espressoglacé | Vanilleglacé | Kirsch | Rahm 14

Frappé 12

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeer
- Zitrone
- Mango
- Kalamansi

pro Kugel 5

Weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crèmiges Eis von Mövenpick

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

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



“Bratentag”

Jeden Dienstag und Samstag
servieren wir Ihnen unseren legendären

Kalbsbraten,

der während 32 Stunden
sous-vide gegart wurde.

Angerichtet mit frischem Marktgemüse und
hausgemachtem Kartoffelstock

CHF 36.00

