

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	Zander	Schweiz
Kalb	Schweiz	Forelle	Schweiz
Schwein	Schweiz	Crevetten (Zucht)	Vietnam



Kreativ Menü

Vegetarisch «fetzt»

Artischocke

Verschiedene Texturen | Paprika | Cashew
18 CHF

Tomate

Essenz | Büffelmozzarella | Basilikum
15 CHF

Blattspinat

Tartelette | Duxelles | Eigelb | Sprossen | Morchel
34 CHF

Rhabarber

Bisquit | Ragout | Sorbet | Sauerrahm
14 CHF

4-Gang	79 CHF
3-Gang mit Vorspeise	64 CHF
3-Gang mit Suppe	61 CHF
3-Gang ohne Dessert	65 CHF



Salate und Vorspeisen

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder französische Sauce 12

Bunter Sommersalat

Avocado | Pfirsich | Frühlauch | geröstete Kerne

Croûtons | Sprossen | Zitrus-Honig-Dressing 12

als Hauptgang 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse 21 / 26

mit Black Tiger Crevetten (3 Stück) 27 / 32

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34

Kaltes Gurken-Wasabisüppchen

Karamellierte Melone | Erbse-Limette

Ceviche von der Forelle 18



Suppen

Bündner Gerstensuppe „Schanfigger Art“	14
für den kleinen Hunger	9
Tagessuppe	12
für den kleinen Hunger	8

Hauptspeisen

Mediterrane Sommer-Pizokel Basilikumpesto Cherry Tomaten Rucola Pinienkerne Sbrinz	27
für den kleinen Hunger	21
Hausgemachte Südtiroler Spinatknödel Braune Butter Bergkäse	27
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelrösti Champignons	44



Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“ Pommes frites Salatbeilage Preiselbeeren		44
Rindsfilet vom Swiss Gourmet Beef 180g Gemüsevariation Kräuterbutter Pommes frites		54
Black Tiger Crevetten Thaicurry-Kokos-Limettenrisotto	3 Stück	31
	5 Stück	39
Gebratenes Filet vom Schweizer Zander Brokkoli Mandel Tagliatelle		36

Desserts

Tobleronemousse Mango-Passionsfrucht		14
Coupe Dänemark Vanilleglacé heiße Schokoladensauce Rahm geröstete Mandelblätter		14



Coupe Romanoff
Vanilleglacé | Erdbeeren | Rahm 14

Bananensplit
Banane | Stracciatellaglacé
Schokoladensauce | Rahm 14

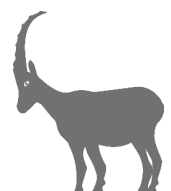
Coupe de la Gruyère
Vanilleglacé | Crème double
Himbeeren | Meringue 14

Gerührter Kokosbecher
Kokosglacé | Ananasragout 14

Eiskaffee Schweizer Art 12

Hausgemachtes Sorbet
• Himbeer
• Zitrone
• Mango-Passionsfrucht
• Kalamansi
• Rhabarber pro Kugel 5
Weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crémiges Mövenpick-Glacé
• Schokolade
• Vanille
• Erdbeere
• Mocca
• Karamell



- Stracciatella
- Walnuss
- Kokos

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

