

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 Konzett, Gastgeber

Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Rind	Schweiz	Goldbrasse	Frankreich
Kalb	Schweiz	Crevetten (Zucht)	Vietnam
Schwein	Schweiz	Hirsch	Deutschland
Poulet	Schweiz		



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 | Bündlerfleisch | Salsiz

Speck | regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32

Tatar vom Rind

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34

Suppen

Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“ 14

für den kleinen Hunger 9

Tagessuppe

12

für den kleinen Hunger 8



Hauptspeisen

Herbstliche Pizokelpfanne

Eierschwämmli | Wirz | Trauben | Walnüsse 27
für den kleinen Hunger 21

Kalbsbratwurst

Kartoffelrösti | Zwiebelsauce 23

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes frites | Salatbeilage | Preiselbeeren 44

Hirschrücken

Herbstliche Gemüsevariation | Kräuterbutter
Pommes frites 43

Hirschpfeffer

Apfel-Rotkohl | Maroni | Rosenkohl | Pizokel
Prelselbeerbirne 39

Gebratenes Filet von der Goldbrasse

Kartoffel-Wirzragout | Chorizo 36

Desserts

Coupe Nesselrode

Vanilleglace | Meringues | Amarenata-Kirschen
Marroni | Rahm 14



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

Eiskaffee Schweizer Art
Espressoglacé | Vanilleglacé | Kirsch | Rahm 14

Frappé 12

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeer

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeer
- Zitrone
- Mango
- Kalamansi

pro Kugel 5

Weitere Aromen auf mündliche Empfehlung

Crémiges 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

