

Ganz herzlich willkommen!

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 (Küchenchef)
und Marco Meier (Sous Chef) mit Kreativteam

Christin Brietzke (Chef de Service)
und Larissa Aepli (2. Chef de Service) mit Verwöhnteam

Räto & Verena Conzett, Gastgeber

Gut zu wissen!

Fleisch und Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Kalb	Schweiz	Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz	Hirsch	Deutschland
Schwein	Schweiz	Reh	Österreich
Crevetten (Zucht)	Vietnam	Fasan	Frankreich
Seeteufel	Island	Flusskrebs	China



Salate und Vorspeisen

Grüne Blattsalate

Hausdressing oder Französische Sauce 10

Klassischer gemischter Salat

Hausdressing oder Französische Sauce 12

Bunter Herbstsalat

Kürbis-Chutney | Karamellierte Kürbiskerne

Eingelegte Klosterser Eierschwämmli & Steinpilze

Apfelvinaigrette 17

mit karamellisiertem Ziegenkäse 26

mit grillierter Pouletbrust 31

mit Riesencrevetten (3 Stück) 32

mit Hirschsalsiz 27

Bündner Spezialitätenplatte

Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz

Speck | regionaler Alpkäse 21

ab 2 Personen 32

Schweizer Wurst-Käse-Salat garniert 24

Tatar vom Rind roh oder angebraten

Toast | Salatgarnitur | Mustard-BBQ 22

als Hauptgang 34



Suppen

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis

Chutney | Kerne | Öl | Flusskrebs

12

Bündner Gerstensuppe

„Schanfigger Art“

14

für den kleinen Hunger

9

Wildconsommé

Klostertser Eierschwämmli | Wacholderflädli

Blätterteigstange

14



Hauptspeisen

Herbst-Pizokel

Wirz | Eierschwämmli | Trauben

Walnüsse

27

für den kleinen Hunger

21

Kalbsbratwurst

Kartoffelrösti | Zwiebelsauce

23

Fleischkäse

Lauwarmer Kartoffelsalat | Spiegelei | Salatbouquet

23

Wienerschnitzel vom Kalb „Alpina Art“

Pommes frites | Salatbeilage | Preiselbeeren

44

Swiss Prime Schweinskotelette

Gemüsevariation | Kräuterbutter

Getrüffelte Pommes frites

39

Hirschpfeffer

Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Pizokel

Preiselbeerbirne

34



Rehgeschnetzeltes

Klosterseder Eierschwämmli | Kartoffelrösti | Morchelrahm 42

Black Tiger Crevetten

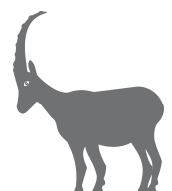
Thai Curry-Kokos-Limettenrisotto

3 Stück 31

5 Stück 39

Gebratene Medaillons vom Seeteufel

Fenchel | Orange | Fregola Sarda 34



Kinderteller

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



Desserts von Pâtissière Elisabeth

Vermicelles von der Edelkastanie

Vanilleglacé | Meringues | Röteli-Kirschen | Rahm 14

Coupe Dänemark

Vanilleglacé | Heisse Schokoladensauce
Rahm | Geröstete Mandelblätter 14

Herbstbecher

Vanilleglacé | Kürbiskernglacé
Karamellierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl 14

Gerührter Zwetschgen-Zimt-Becher

Vanille-Zimtglacé | Lauwarme Zwetschgen 14

Eiskaffee nach Wiener oder Schweizer Art

12

Hausgemachtes Sorbet

- Himbeere
- Zitrone
- Mango-Passionsfrucht
- Birne

pro Kugel 5

weitere Aromen auf mündliche Empfehlung



Crèmiges Eis von Mövenpick

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Mocca
- Karamell
- Joghurt

pro Kugel 4

Schlagrahm

2

Hausgemachte Schokoladensauce

3

