

GASTHOF
ZUR  BÜNDTE

JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888



Gasthof zur Bündte
Familie Spescha-Wang
Jeninserstrasse 6
CH-7307 Jenins
Telefon 081 302 12 23
Fax 081 302 64 85

www.zurbuendte.ch

hotelzurbuendte@bluewin.ch

Unsere Begleiter zum Apéro

Kleine Appetithäppchen mit Weissbrot

- mit Rauchlachstartar	Stück	Fr.	3.80
- mit Rohschinken	Stück	Fr.	3.80
- mit Bündnerfleisch	Stück	Fr.	3.80
- mit Salami	Stück	Fr.	3.20

Bio-Hausbrot-Bruschetta

- mit Tomaten und Basilikum	Stück	Fr.	2.50
- mit Oliventapenade	Stück	Fr.	2.50

Kleine Spiesse

- mit sautierten frischen Champignons	Stück	Fr.	3.50
- mit geräuchertem Lachs	Stück	Fr.	3.80
- mit Kochschinken und Cornichons	Stück		

Parmesanmöckli / Sbrinzmöckli	Stück	Fr.	2.50
Grissini mit Bündner Rohschinken	Stück	Fr.	3.50
Blätterteiggebäck (Sardelle, Käse, Mohn, Haselnuss)	Stück	Fr.	2.80
Saisonsuppe in der Espressotasse serviert	Stück	Fr.	3.50
Gemüsedip	pro Person	Fr.	6.50

warm:

Hackbällchen	Stück	Fr.	2.50
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	Fr.	3.50
Fischknusperli	Stück	Fr.	3.50
Mini – Schinkengipfel	Stück	Fr.	3.50

Suppen:

Rindsbouillon mit Kräuterflädli	Fr.	10.80
Rinderkraftbrühe mit Backerbsen	Fr.	10.80
Kraftbrühe mit Marc und Sherry	Fr.	12.80
Kürbisschaumsuppe mit Kernen und deren Öl	Fr.	10.80
Knoblauchrahmsuppe	Fr.	10.80
Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikumstreifen	Fr.	11.80
Jeninser Riesling Suppe	Fr.	11.80
Steinpilzcrèmesuppe	Fr.	11.80
Bündner Gerstensuppe	Fr.	11.80
Italienische Minestrone	Fr.	11.80

Salate:

Saisonsalate (diverse Blattsalate)	Fr.	9.50
Gemischter Salat	Fr.	11.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	Fr.	12.80
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	Fr.	13.80
Diverse Blattsalate nach Wunsch mit Pilzen und Nüssen	Fr.	15.50

Saucen nach Wahl: Französisch, Italienisch, Balsamico

Kalte Vorspeisen:

Je nach Saison Gemüseterrinen	Fr.	18.50
Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	Fr.	19.50
Verschiedene Blattsalate mit Streifen vom Rauchlachs	Fr.	19.50

Warme Vorspeisen:

Hausgemachte Capuns	1 Stück	Fr.	10.80
	2 Stück	Fr.	21.60
	3 Stück	Fr.	26.80
Riesenkrevetten, mit frischem Knoblauch und Kräutern gebraten		Fr.	24.50

Vegetarische Gerichte

Gemüsepastetli mit Butterreis Fr. 25.50

Kraut-Pizokels nach Bündte Art
Weisse und grüne Spätzle mit Kabis, Kartoffeln , Lauch an einer Rahmsauce
mit Schweizer Reibekäse überbacken und zum Schluss mit Röstzwiebeln
garniert dazu reichen wir hausgemachter
Apfelmus vom eigenen Baum Fr. 25.80

Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen und Parmesan Fr. 27.80

Weissweinsrisotto mit jungem Gemüse und Parmesan Fr. 25.80

Frischer Gemüseteller mit Reis oder Salkartoffeln Fr. 25.80

Tellergerichte

Geschnetzeltes Pouletbrüstli an einer Champignonrahmsauce
Dazu feine Butternudeln Fr. 27.50

Piccata vom Pouletbrüstli Mailänderart
mit Spaghetti und Tomatensauce Fr. 28.50

Mit Honig glasierte Poulardenbrust auf Currysauce
mit gebackenen Bananen, dazu Gemüsereis Fr. 29.80

Saltimbocca alla Romana
vom Pouletbrüstchen an einer Marsalasaucce
dazu feinen Weissweinsrisotto und Saisongemüse Fr. 29.50

Schweinsnitzel an Champignonrahmsauce
Mit Nudeln und Saisongemüse Fr. 29.80

Piccata vom Schweinsnierstück
Mit Safranrisotto und Saisongemüse Fr. 32.80

Schweinssteak an Champignonrahmsauce
mit feine Butternüdeli und Gemüse Fr. 31.80

Im Ofen geschmorter Schweinshalsbraten
Mit Kartoffelstock und Gemüse Fr. 32.80

Cordon Bleu vom Schweinsnierstück
mit Saisongemüse und Kartoffelschnitzen Fr. 36.50

Schweinsgeschnetzeltes „Bündner Art“ mit Baumnüssen und Apfelstückli, serviert mit Butternudeln	Fr. 37.80
Schweinefiletmedaillons mit krossen Speckscheiben auf Safranrisotto und Broccoli an Mandelbutter	Fr. 39.80
Saftig gebratenes Schweinsfilet „Nussknacker“ (Mit Honignusskruste) Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	Fr. 39.80
Rosa gebratenes Lammentrecôte mit feiner Kräuterkruste dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 44.80
Gebratene Lammrucks an Kräuterkruste mit feinem Gemüse und Süsskartoffelschnitze	Fr. 43.80
Lammspiesse an Thymianjus mit frischem Gemüse, Folienkartoffeln und Sauerrahmsauce	Fr. 43.80
Rindsschmorbraten „Winzer Art“ an einer Blauburgundersauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 38.80
Saftiger Kalbsschulterbraten „Jeninser Art“ an Rosmarinsauce Mit Gemüse und hausgemachtem Kartoffelstock	Fr. 43.80
Kalbsschnitzel (vom Bäggli) an feiner Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 39.80
Paniertes Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 39.50
Cordonbleu vom Kalb mit feinem Gemüse Begleitet mit Pommes frites	Fr. 43.80
Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter gratiniert frischem Marktgemüse und Kartoffelkroketten	Fr. 45.80
Kalbs-und Rindsfiletmedaillons mit Sauce Bernaise Saisongemüse und Weissweinrisotto	Fr. 55.80
Roastbeef an einem Portweinsaucenspiegel mit feinem Gemüse und Herzoginnenkartoffeln	Fr. 46.80

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Basilikumöl an Blattspinat und Salzkartoffeln (auch mit Zitronensauce oder mit Buttermandeln möglich)	Fr. 37.80
Hausgeräucherte Forelle an feiner Zitronensauce begleitet von frischem Gemüse und Jasminreis	Fr. 36.80
Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr. 35.80

Feine Hausdesserts

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 11.80
Hausgemachtes Panna Cotta mit Früchten garniert	Fr. 11.80
Hausgemachte Gebrannte Creme (Karamellisierte Vanillecrème)	Fr. 11.80
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	Fr. 11.80
Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Sorbetteller	Fr. 12.50
Mandarinensorbet mit Röteli	Fr. 12.80
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 12.80
Marinierte Datteln mit Zimtglace	Fr. 13.50
Zimtglace mit lauwarmem Zwetschgenkompott	Fr. 13.50
Hausgemachtes weisses und dunkles Schokoladenmousse	Fr. 13.50

Kleines Dessertbuffet:

Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfli, dunkles Schokoladenmousse, Meringuen, Crème brûlée, Vanille- und Erdbeerglace, Schlagrahm, frische Früchte, kleine Käseplatte	Fr. 20.80
--	-----------

Grosses Dessertbuffet:

Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfli, dunkles und weisses Schokoladenmousse, Crème brûlée, verschiedene Glace und Sorbets, Cakes, Guezli, Meringuen, Schlagrahm, Trauben, frische Früchte und Beeren, Tiramisu, Grosse Käseplatte	Fr. 25.80
---	-----------

Marktbedingte Preisänderung vorbehalten
Menu nur einheitlich

Unser Offenausschank

Jeninser Rotwein

		1dl	2dl	3dl	5dl
Jürg Obrecht	Fr.	5.00	10.00	15.00	22.50
Luzi Jenny	Fr.	5.00	10.00	15.00	22.50
Georg Schlegel	Fr.				27.50

Flaschenweinqualität im Offenausschank

Jeninser Mariafeld	Fr.	7.00	14.00	21.00	34.50
Jeninser Barrique	Fr.	9.50	19.00	28.50	47.50

Ausländisch

Tamaral Reserva	Fr.	8.50	17.00	25.50	42.50
-----------------	-----	------	-------	-------	-------

Jeninser Weissweine

		1dl	2dl	3dl	5dl
Jeninser Cüpli J.U (lieblich und spritzig)	Fr.	10.50			
Riesling x Sylvaner Jürg Obrecht Jenins (der etwas Feinere)	Fr.	5.00	10.00	15.00	22.50
Riesling x Sylvaner Luzi Jenny Jenins (der etwas Fruchtigere)	Fr.	5.00	10.00	15.00	22.50
Riesling x Sylvaner Georg Schlegel Jenins	Fr.				27..50

Flaschenweinqualität im Offenausschank

Jeninser Chardonnay	Fr.	8.80	17.60	26.40	42.50
Pinot Gris (leichte Restsüsse) Jürg Obrecht Jenins	Fr.	8.50	17.00	25.50	39.50

Jeninser Roséweine

		1dl	2dl	3dl	5dl
Jürg Obrecht (leicht und trocken)	Fr.	5.00	10.00	15.00	22.50
Luzi Jenny (leicht und fruchtig)	Fr.	5.00	10.00	15.00	22.50

Weinkarte der Flaschenweine

Jeninser Rotwein von einheimischen Selbstkeltern

Jürg Obrecht Auslese Pino Noir	7dl	Fr.	47.80
Luzi Jenny Pino Noir	7dl	Fr.	47.80
Sprecher von Bernegg Lindenwingert Pino Noir	7.5dl	Fr.	57.80
Grünenfelder Pino Noir	7.5dl	Fr.	56.80
Annatina Pelizzati Pino Noir	7.5dl	Fr.	56.80
Réserve Georg Schlegel Pino Noir	7,5dl	Fr.	56.80
Luzi Jenny Zweigelt	7dl	Fr.	48.80

Jeninser Barriqueweine in der kleinen Flasche

Jürg Obrecht (Schöppli)	3.75dl	Fr.	38.80
Annatina Pelizzati (Schöppli)	3.75dl	Fr.	39.80
Weingut zur Sonne Monolith (Schöppli)	3.75dl	Fr.	56.80
Christian Jenny	5dl	Fr.	49.80

Jeninser Barriqueweine ein Jahr im Eichenfass gereift

Jürg Obrecht -Calander	7,5dl	Fr.	73.80
Annatina Pelizzati	7.5dl	Fr.	74.80
Sprecher von Bernegg vom Pfaffen/Calander	7.5dl	Fr.	79.80
Luzi Jenny	7dl	Fr.	71.80
Christian Jenny	7dl	Fr.	71.80
J.U.Johanni	7dl	Fr.	70.80
Weingut zur Sonne Trocla Nera	7,5dl	Fr.	73,80
Weingut zur Sonne Merlot	7.5dl	Fr.	78.80
Weingut zur Sonne Monolith	7.5dl	Fr.	98.80
V.J. Schiess Jeninser Gamaret	7.5dl	Fr.	72.80
Irene Grünenfeld Alte Reben	7.5 dl	Fr.	108.80

Weitere Spezialitäten aus guten Jeninser Reblagen

Mariafeld Pinot noir J.U.Johanni	7dl	Fr.	46.80
Mariafeld “ Christian Jenny	7dl	Fr.	48.80
Mariafeld “ Christian Jenny	5dl	Fr.	30.80
Wurzelecht “ Christian Jenny	7dl	Fr.	51.80
Wurzelecht “ Christian Jenny	5dl	Fr.	32.80
V.J. Schiess Aspermont Jeninser Gamaret (Hergestellt wie ein Ripasso)	7.5dl	Fr.	59.80

★ *Es kann vorkommen, dass die eine oder andere Flasche, eine gewisse Zeit nicht lieferbar ist, der Jeninser Weinbauer und wir danken herzlich für Ihr Verständnis.*

Jeninser Weissweine

Weingut zur Sonne Chardonnay	3.75dl	Fr.	33.80
Georg Schlegel Chardonnay	7.5dl	Fr.	58.50
Jürg Obrecht Riesling Silvaner	7dl	Fr.	47.80
Jürg Obrecht Pinot Gris	7dl	Fr.	51.80
Irene Grünenfelder Weissburgunder	7dl	Fr.	58.80
J.U.Johanni Weissburgunder	7.5dl	Fr.	55.80
J.U.Johanni Schiller	7dl	Fr.	47.80
Luzi Jenny Sauvignon blanc	7dl	Fr.	55.80
Luzi Jenny Riesling Silvaner	7dl	Fr.	47.80

Cuvée aus Jenins

Taurus Jürg Obrechr Cabernet Jura/Merlot	7.5dl	Fr.	56.80
Dornnoir Jürg Obrecht Dornfelder/Blauburgunder	7 dl	Fr.	51.80
Sorso Anatina Pelizatti Merlot/Pinot Noir/Syrah	7.5dl	Fr.	79.90

Federweiss aus Jenins

Jürg Obrecht	7dl	Fr.	47.80
Blanc de Noir Irene Grünenfelder	7dl	Fr.	49.80

Dessertwein aus Jenins

Dolce Ladina, Jürg Obrecht	3.75dl	Fr.	64.80
----------------------------	--------	-----	-------

Ausländische Weine

Chianti la Madonnina-Triacca	Italien	7,5dl.	Fr	48.80
Amarone Valpolicella	Italien	5,0dl	Fr.	47.80
Lindemans Cabernet Sauvignon	Australien	7,5dl	Fr.	59.80
Shiraz Rosemount	Australien	7,5dl	Fr.	58.80
Tamaral Reserva	Spanien	7,5dl	Fr.	59.80
Tamaral Finca Padilla	Spanien	7,5dl	Fr.	61.80
Luccarelli Primitivo di Manduria	Italien	7,5dl	Fr.	67.80
Château Ormes de Pez-St-Est.	Frankreich	7,5dl	Fr.	79.80
Razzmatazz	Spanien	7.5dl	Fr.	71.50
50% Garnacha 30% Cariñena Familie Candrian 7152 Sagogn GR				

Eine weisse Alternative

	2.dl	5.dl
Fechy	Fr. 11.50	Fr. 24.50

Jeninser Spirituosen Spezialitäten

Jeninser Williams Jürg Obrecht	40,0%	2cl	Fr.	9.50
Marc Jürg Obrecht	42,0%	2cl	Fr.	9.50
Marc Christian Jenny	41,0%	2cl	Fr.	9.50
Marc Sprecher von Bernegg neutral	43,0%	2cl	Fr.	10.50
Marc Sprecher von Bernegg 6 Jahre	43,0%	2cl	Fr.	12.50
Marc Christian Obrecht 11 Jahre alt	42,0%	2cl	Fr.	12.50
Marc Schlegel 14 Jahre alt	42,0%	2cl	Fr.	12.50