

VORSPEISEN

STARTERS

HAUSGEMACHTE SUPPEN · HOMEMADE SOUPS

Die Suppen im Töpfli serviert ...

Zuschlag für eine grosse Portion

Fr. 3.20

The soups served in big bowl, surcharge

Klare, kräftige Rindsbouillon

Clear strong beef broth

Nature (*nature*)

Fr. 8.80

mit Kräuterflädli (*with herb pancake strips*)

Fr. 9.80

mit Sherry und Markbein

Fr. 12.80

(with Sherry and bone marrow)

Wan Tan Suppe mit Gemüsestreifen

Fr. 11.80

(hausgemachte asiatische Ravioli)

Wan Tan soup with vegetable strips

Kürbisschaumsuppe mit Crevettenspiess

Fr. 14.10

Pumpkin foam soup with prawn skewer

Jeninser Rieslingsuppe mit Lachs

Fr. 14.10

Jeninser Riesling soup with salmon

Bündner Gerstensuppe

Fr. 11.80

Grison barley soup

Bündner Gerstensuppe im Töpfli mit Jeninserli

Fr. 14.80

Grison barley soup in big bowl with pork sausage

SALATE · SALADS

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Mixed leaf salad

Gemischter Salat knackig und frisch

Fr. 11.80

Mixed salad crisp and fresh

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons

Fr. 13.80

Lamb's lettuce salad with chopped egg, bacon bits and croutons



MONATSANGEBOT

MONTHLY SPECIAL OFFER

Rindsfilet vom Grill

mit frischem Gemüse und Polenta-Chips

*Beef filet from the grill served with
fresh vegetables and polenta chips*

Fr.49.80

Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Randen

serviert mit Romanesco und Wildreis

*Beef filet stripe Stroganoff with beetroot
served with romanesco and wild rice*

Fr.45.80

Kalbssteak vom Grill an Steinpilzsauce

Gemüse und Safrannudeln

*Grilled veal steak with porcini mushroom sauce
Vegetables and saffron noodles*

Fr.51.80

Barbarie Entenbrust auf asiatische Art

begleitet von Kokosreis

*Barbarie duck breast of Asian style
accompanied by coconut rice*

Fr.36.80

Asiatisch mariniertes Lammgeschnetzeltes

serviert mit Strohkartoffeln

*Asian marinated lamb-shredded
served with Julienne potatoes*

Fr.38.80

Crevetten auf asiatische Art (pikant)

mit gebratenem Reis

*Shrimps of Asian style
served with fried rice (slightly spicy)*

Fr.37.80



TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONAL DISHES

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

*Breaded pork escalope with fries
 and seasonal vegetables*

kleine Portion (*small*)

Fr. 26.80

grosse Portion (*large*)

Fr. 29.80

Kraut-Pizokels nach Bündte Art

an einer Rahmsauce, mit Schweizer Reibkäse überbacken
 und zum Schluss mit Röstzwiebeln garniert.

Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelmus vom eigenen Baum.

*White and green "spätzle" with cabbages, potatoes, leeks cooking
 in cream sauce, baked with swiss cheese, garnished with fried onions,
 served with homemade apple puree from our own tree.*

Fr. 25.80

Hausgemachte Capuns „Kloster Disentis“ Art

mit Rahm und Käse überbacken und

1 Stück (*1 piece*)

Fr. 10.80

mit Röstzwiebeln und Bündner Fleisch garniert

3 Stück (*3 pieces*)

Fr. 26.90

*Homemade capuns "Disentis Abbey" type, dough cooked
 with cream, garnished with fried onions, cheese and dried beef*

Geschnetzeltes Kalbsleberli

mit frischen Kräutern in Butter gebraten,

serviert mit währschafter Rösti **Fr. 36.80**

*Sliced Liver fried in butter with fresh herbs served with
 hearty crispy hash browns (pork liver or veal liver)*



Cordon-Bleu vom Schwein „Teresia“

mit Schinken, Bergkäse und Rahmlauch, an Gemüse-Garnitur
 und knusprigen Kartoffelschnitzen

Fr. 36.80

*Cordon Bleu "Teresa" (stuffed with ham, mountain cheese and creamed leeks),
 mixed vegetables and crispy potato wedges*

Zarte Kalbsschnitzelchen

(vom Eckstück) an Champignonrahmsauce,
 mit Butternudeln und frischem Gemüse

kleine Portion (*small*)

Fr. 39.90

grosse Portion (*large*)

Fr. 39.90

*Tender veal escalopes in creamy mushroom sauce,
 served with noodles and fresh vegetables*

KALTE KÖSTLICHKEITEN

COLD DELICACIES

Währschafte Sandwiches mit Garnitur

Schinken-Sandwiches	<i>Ham sandwiches, garnished</i>	Fr. 9.50
Salami-Sandwiches	<i>Salami sandwiches, garnished</i>	Fr. 9.50
Käse-Sandwiches	<i>Cheese sandwiches, garnished</i>	Fr. 9.50

Bündner Rohschinken-Sandwiches	<i>Raw ham sandwiches</i>	Fr. 10.80
Bündnerfleisch-Sandwiches	<i>Grison dried meat sandwiches</i>	Fr. 11.50

Haussalsiz mit Garnitur (handgeschnitten)

Air-cured raw sausage made of beef, pork and bacon (handcut)



Fr. 15.50

Rohess-Speck mit Garnitur

luftgetrocknet und würzig herangereift im Val Segnas

Speck am Stück (100 g)	<i>Air-dried bacon in one piece, garnished</i>	Fr. 17.50
Speck maschinengeschnitten	<i>Air-dried bacon (machine-cut), garnished</i>	

Portion Bündner Alpkäse (am Stück)	<i>Grisons alpine cheese in one piece</i>	Fr. 12.50
Portion Hobelkäse	<i>Chipped cheese</i>	Fr. 19.50

Käseteller mit Weich- und Hartkäse

Klein: 3 Sorten	<i>Small cheese plate (3 varieties)</i>	Fr. 19.50
Gross: 5 Sorten	<i>Large cheese plate (5 varieties)</i>	Fr. 21.50

Herrschaftsteller mit Garnitur

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse

Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished

Fr. 26.50

Herrschaftsplatte (ab 2 Pers.) pro Portion / <i>from 2 persons, per portion</i>	Fr. 24.50
--	-----------

Bündnerfleischsteller 100 g erstklassiges Bündnerfleisch (vom Eckstück) <i>100 g Grison dried meat plate (first-class quality)</i>	Fr. 29.50
--	-----------

Bündnerfleischplatte (ab 2 Pers.) pro Portion / <i>from 2 persons, per portion</i>	Fr. 27.50
---	-----------

Wurstsalat einfach	<i>Sausage salad</i>	Fr. 15.50
Wurstsalat garniert	<i>Sausage salad, garnished</i>	Fr. 19.50
Wurstsalat einfach	<i>sausage and cheese salad</i>	Fr. 15.50
Wurstsalat garniert	<i>sausage and cheese salad, garnished</i>	Fr. 19.50

