

VORSPEISEN

STARTERS

HAUSGEMACHTE SUPPEN · HOMEMADE SOUPS

Die Suppen im Töpfli serviert ...

Zuschlag für eine grosse Portion

Fr. 3.30

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)

Kürbisschaumsuppe

Pumpkin foam soup

Fr. 11.80

Jeninser Rieslingsuppe

Jeninser Riesling soup

Fr. 11.80

Bündner Gerstensuppe

Grison barley soup

Fr. 11.80

Bündner Gerstensuppe im Töpfli mit Jeninserli

Grison barley soup in big bowl with pork sausage

Fr. 14.80

SALATE · SALADS

Bunter Blattsalat

Mixed leaf salad

Fr. 9.80

Gemischter Salat knackig und frisch

Mixed salad crisp and fresh

Fr. 11.80

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons

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

Fr. 13.80

Hausgemachte Frühlingsrollen an einem Salatbouquet

Homemade spring rolls on a salad bouquet

Fr. 14.80

Hausgemachte Dim sum

Homemade dim sum

3 Stück

Fr. 11.80

8 Stück

Fr. 20.80



MONATSANGEBOT

MONTHLY SPECIAL OFFER

Marinierte Rindsfleischstreifen asiatische Art

dazu servieren wir Pak Choi und Jasminreis

Marinated beef strips (Asian art)

Served with Pak choi and jasmine rice

Fr. 37.80

Bündte Geschnetzeltes an einer Cognacrahmsauce,
Apfelstücke und Baumnüssen, serviert mit einer Rösti

Sliced veal and pork cooked with cognac sauce

served with hearty crispy hash browns

Fr. 37.80

In "Miso" mariniertes Roughy-Fischfilet

begleitet von Gemüse und Jasmin Reis

Roughy fish filet marinated in miso paste

accompanied by vegetables and jasmine rice

Fr. 36.80

Asiatisches Mariniertes Poulet Geschnetzeltes((pikant)

mit Gemüse und Glasnudel

Asian style Marinated Poultry Sliced

(slightly spicy)

with vegetables and glass noodle

Fr. 29.80

Lamm-Racks vom Grill an einer Pinienkerne-Basilikum-Tomaten-Käsekruste

serviert mit frischem Gemüse und Polenta

Grilled lamb racks on pesto and tomato crust

served with fresh vegetables and polenta

Fr. 44.80

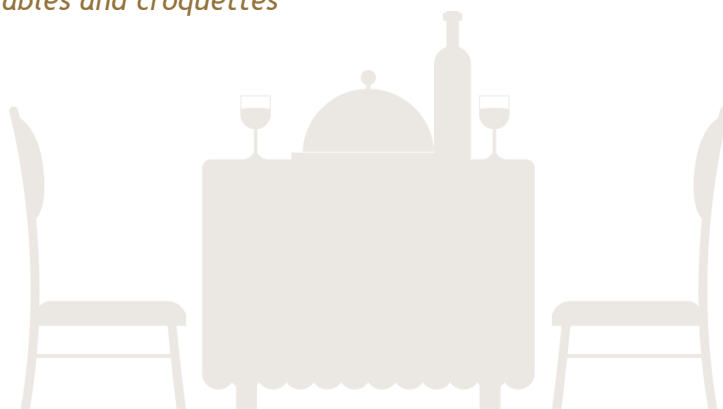
Rinds-Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

serviert mit Gemüse und Kroketten

Grilled beef entrecôte with herb butter

served with vegetables and croquettes

Fr. 44.80



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

