

VORSPEISEN

STARTERS

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Die Suppen im Töpflli 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)

Eierschwämmli-suppe mit Rahmhäubchen

Fr. 11.80

Chanterelles cream soup

Knoblauchsuppe mit Croûtons

Fr. 11.80

Garlic soup with croutons

Bündner Gerstensuppe

Fr. 11.80

Grison barley soup

Bündner Gerstensuppe im Töpflli mit Jeninserli

Fr. 14.80

Grison barley soup in big bowl with pork sausage

SALATE

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. 14.80

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



Wir servieren kein Hahnenwasser, ausgenommen beim Kaffee, falls erwünscht

MONATSANGEBOT

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Gemüse und Süsskartoffel Pommes

Fr. 46.80

*Entrecôte served with homemade herb butter,
vegetables and sweet potato fries*

Hirschbraten

mit Rotkraut und hausgemacht Serviettenknödeln

Fr. 35.80

Roast deer served with red cabbage and homemade dumplings

Rindsgeschnetzeltes mit Feigensenfsose

Fr. 37.90

serviert mit Gemüse und hausgemacht Strozapretti

*Beef strips served with fig mustard sauce,
vegetables and homemade Strozapreti*

Lachsfilet mit Kartoffel- Erbsen- Püree

Limettensosse und Gemüse

Fr. 36.80

*Grilled salmon fillet served with Lime sauce,
potato pea puree and vegetables*

Asiatischer Gemüseteller (pikant)

verschiedene Gemüse auf weissem und schwarzem Reis

Fr 26.80

Spiegelei, Tofu und Reis Crunch

Different vegetables on white and black rice

Fried egg, tofu and rice crunch (spicy)

„Ameisen klettern auf den Baum“ (asiatisch)

Fr. 29.80

Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, Hackfleisch

(Schwein und Rind), Gemüsestreifen im Wok gebraten

Glass noodles, spring onions, minced meat

(Pork and beef), vegetable strips fried in wok

Lammragout Asiatische Art

Fr. 34.80

auf Kürbis-Gemüse-Reis

Asian style Lamb ragout

on pumpkin vegetable rice

Wir servieren kein Hahnenwasser, ausgenommen beim Kaffee, falls erwünscht



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 an 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

