

HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM APÉRO

Bündner Apéro-Plättli glutenfrei 9.50
Langwieser Bio Salsiz, Engadiner Bündnerfleisch, Prättigauer Rohesspeck,
Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat 13.00
mit Schweizer Ei und hausgemachten Croûtons

mit Speckscheiben 2.50
mit Maraner Rauchlachsstreifen 6.00

Schottischer «Label Rouge» Lachs 17.50
aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran,
serviert mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toast und Butter

Der Schottische «Label Rouge» Lachs wird im Hof Maran mit einer geheimen Kräutermischung mariniert bevor er in der Räucherammer sanft mit Buchenholzrauch veredelt wird.

Trilogie vom Schottischen «Label Rouge» Lachs 25.00
Hausgeräuchert, als Tatar und mariniert,
serviert mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toast und Butter

Unsere Weinempfehlung zum Lachs:

Roero Arneis Cecu d'la Biunda 1 dl 7.00
Monchiero Carbone, Piemont (I) 7.5 dl 49.00

Stopfleberterrine 26.00
mit Vanille-Apfelwürfel, Feigensauce, hausgemachter Briochetoast

Carpaccio vom Schweizer Rind glutenfrei 19.50
handgeschnitten mit Bündner Wachtelspiegelei, Rucola, Maraner Alpkäse 2017, Limonendressing

Alpen Tapas
Eine Auswahl unserer meistverkauften Vorspeisen pro Person 21.00

WARME VORSPEISEN

Champignontempura mit Arosen Steinpilz-Gurkenröllchen vegan Gurkenröllchen gefüllt mit Steinpilz-Hummus, Randen-Meerrettichsauce	13.00
Jakobsmuscheln MSC glutenfrei mit Langwieser Salsiz, Mango, Fenchel, Gurke, Ziegenfrischkäse-Honigsauce	16.00

SUPPEN

Bergeller Rauchkastaniensuppe vegetarisch, glutenfrei mit karamellisierter Feige	10.00
Bergkartoffelsuppe vegetarisch, glutenfrei von der Filisurer Bergkartoffel «Ostara»	9.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe, Bündner Wachtelei glutenfrei	11.00

FLEISCH

Rindsfilet Kräuterbutter oder Grünpfeffersauce, Zucchetti, Tomaten-Preiselbeercoulis	51.00 klein 39.00
Kalbssteak Morchelsauce, junge Vanille-Karotten, geröstete Pinienkerne	44.00 klein 33.00
Cordon bleu vom Ostschweizer Schwein Maraner Alpkäse, Schinken, Rüeblì	31.00
Engadiner Berglammhüftchen Bündner Bergkräuterkruste, Ratatouillegemüse	35.00 klein 26.00
Hirschentrecôte Arosen Steinpilzsauce, Junglauch, Kürbischutney, Preiselbeeren	38.00 klein 28.50

FISCH

Schweizer Zander glutenfrei Cherry-Tomaten-Junglauchragout, Bercy Artischocken	44.00 klein 33.00
Pochierter Heilbutt Flusskrebbs-Champignonrahmsauce, Taggiasca Oliven, Fenchel	30.00 klein 22.50

VEGETARISCH

Quinoa-Räuchertofubraten Trüffel-Alpkäsesauce, karamalisierte Ananas	27.00
Kürbis-Brie Cordonbleu Kürbiskernölsauce, Weisskraut	25.00
Gemüsecurry <small>vegan</small> mit Shiitakepilzen und Sojaflocken	25.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen Ihre Lieblingsbeilage:

Country Fries, Bratkartoffeln, Bergkartoffelgratin, Knöpfli, Risotto, Basmatireis oder Linguini

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet Gemüseauswahl, Sauce Béarnaise, Grünpeffersauce oder Kräuterbutter, Beilage nach Wahl	p/Person	62.00
Fondue Chinoise <small>glutenfrei</small> Rind- und Kalbfleisch mit einer reichhaltigen Auswahl an Saucen und Eingelegtem, Beilage nach Wahl	p/Person	54.00

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

Käsefondue zusätzlich Gschwellti	p/Person	24.00
Extra 200g Käse	p/Person	5.00
	zusätzlich	18.00
Raclette mit Beilagen und Gschwellti	p/Person	29.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

DESSERTS · KÄSE

Moelleux au chocolat (15 Minuten Wartezeit) Weisses Schokoladenglace mit Schwarzkirschen	14.00
Frittiertes Vanilleglacé im Kokosknuspermantel Mangokompott	10.00
Vermicelles glutenfrei mit Meringue und Schlagrahm	9.50
Heu-Zwetschge glutenfrei, lactosefrei Zwetschgensorbet mit Aroser Bergheuschnaps «Gipfelstürmer»	10.00
„Crêpes Suzette“ (ab 2 Personen, ab 20.15h) Crêpes am Tisch flambiert und mit einer Kugel Eis nach Wahl serviert	p/Person 24.00
Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen vom Wagen von Jumi-Käse in Boll/BE und von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran	22.00

Bei der Herstellung der Käse setzt Jumi auf bewährtes Handwerk. Bei der Produktion wird nur silofreie Rohmilch verwendet und die Käse werden klassisch aus dem Kessi gezogen. Jumi-Käsespezialitäten findet man unterdessen nicht nur am Markt in Bern sondern auch auf zwei Londoner Märkten und in einem Verkaufsladen in Wien.

Herkunftsländer Fleisch:

Schwein: Schweiz. Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz. Lamm: Schweiz, Engadin/GR. Hirsch: Schanfigg/GR & Deutschland. Entenleber: Frankreich.

Herkunftsländer Fisch:

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland. Zander: Schweiz, Neuenburgersee/Genfersee. Heilbutt: Zucht, Frankreich. Jakobsmuscheln: MSC, Nordwest Pazifik. Flusskrebse: Binnenfischerei, Kanada.

Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

WO DIE SONNE AM LÄNGSTEN SCHEINT ...