

HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM APÉRO

Schanfigger Apéro-Plättli glutenfrei	10.00
Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Rohesspeck, Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse	

KALTE VORSPEISEN

Salat «Maranorama»	10.00
Blattsalate, Rüeblli, Sprossen, Kerne, Schweizer Ei, Croûtons, Maraner Alpsauerrahm Dressing	
Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs	24.50
mit hausgemachter Senf-Dillsauce,	kleine Portion 18.00
Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	
Duo vom Bündner und Schottischen Lachs	28.00
Marinierter Bündner Lachs und hausgeräucherter Schottischer „Label Rouge“ Lachs mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	
Bündner Rindstatar	26.00
mit Arosen Steinpilzen, Apfel, fermentierter Alpthymian, Engadiner Wachtelspiegelei, Kresse, Toast und Butter	

WARME VORSPEISEN

Kartoffelgnocchi vegetarisch	16.00
Hausgemachte Gnocchi mit Arosen Steinpilzrahmsauce und Alpschnittlauch	
Waldpilzconsommé lactosefrei, vegan	9.00
mit Kräutergrissini	

FLEISCH

Entrecôte vom «Swiss Gourmet» Rind		44.00
Kräuterbutter und Broccoli	klein	33.00
Alpstein Pouletbrust		30.00
Eierschwämmli, Tomate, Zucchetti		
Maladerser Bio-Lammcurry		36.00
Bündner Mangold, Beerenchutney	klein	27.00
Cordon bleu		32.00
vom Bündner Schwein, gefüllt mit Maraner Alpkäse mit Schweizer Schinken, Rüepli		

FISCH

Schweizer Zander-Saltimbocca		45.00
mit Bündner Rohschinken und Salbei, Portweinsauce, Eierschwämmli, Bündner Mangold	klein	33.50
Bündner Lachs auf Arosen Fichtenzweigen		38.00
Filettranche vom Lachs aus Lostallo auf Fichtenzweigen gegart, Räucherbutter, mit Nüssen, Blumenkohl, Lauch	klein	29.00

VEGETARISCH

Linsen-Bohnen Chili vegan		24.00
mit Pilzen und Sojaflocken	½	18.00
Maraner Ziegenkäse-Cordon Bleu		29.00
gefüllt mit Bündner Mangold, Zucchetti, Honig-Jus		

Wählen Sie zu allen Hauptgängen Ihre Lieblingsbeilage:
Country fries, Maluns, Knöpfli, Reis oder Linguine

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet	p/Person	65.00
Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpeffersauce oder Kräuterbutter. Beilage nach Wahl		

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

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

DESSERTS • KÄSE

Tarte Tatin	15.00
Vanilleglacé, Meringue	
Bündner Erdbeer-Tiramisù	10.00
mit Rötalikirschen und karamellisierten Baumüssen	
Zartbitterschokolade und Aprikose	12.00
Schokoladenmousse mit Aprikosen-Mandelkuchen	
Dessertvariation	20.00
Tarte Tatin, Vanilleglacé, Erdbeertiramisù, Schokoladenmousse, Aprikosen-Mandelkuchen	
Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen	18.00
von Jumi-Käse in Boll/BE und von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran	

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. Poulet: Schweiz/Alpstein. Rind: Schweiz. Lamm: Schweiz, Maladers/GR.

Herkunftsländer Fisch:

Rauchlachs: Zucht, Schottland. Lachs: Zucht, Schweiz Lostallio/GR, Zander: Schweiz, Neuenburgersee.

Deklaration der Allergene:

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

WO DIE SONNE AM LÄNGSTEN SCHEINT ...