



# **ABENDKARTE**

# HERZLICH WILLKOMMEN

## VORSPEISEN

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Schanfigger Apéro-Plättli</b> glutenfrei   | 15.00                |
| Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Rohessspeck,<br>Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse                |                      |
| <b>Blattsalat</b>   | 9.50                 |
| Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing<br>mit Maraner Rauchlachsstreifen         |                      |
| <b>Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs</b>                                      | 25.00                |
| mit hausgemachter Senf-Dillsauce,   | kleine Portion 18.00 |
| Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter   |                      |
| <b>Bündner Poke Bowl</b>  | 19.00                |
| Geflämmtter Bündner Lachs, Gran Alpin Gerste, Engadiner Wachtelei,<br>Gurke, hausgepickelter Ingwer |                      |
| <b>Kartoffelsuppe</b>   | 9.00                 |
| mit Baumnüssen  |                      |

# HAUPTGÄNGE

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Duo vom Maladerser Bio Lamm</b><br>Peperoni, Zucchetti, Rande   |       | 42.00 |
| <b>Kalbssteak</b><br>Morchelsauce, Oliven, Broccoli  |       | 44.00 |
|  | klein | 33.00 |
| <b>Cordon bleu</b><br>vom Schweizer Schwein, Gemüseallerlei  |       | 30.00 |
| <b>Zander-Saltimbocca</b><br>weisse Portweinsauce, Spinat, Blumenkohl  |       | 44.00 |
|  | klein | 33.00 |
| <b>Seitan-Stroganoff</b> <small>vegetarisch</small><br>mit hausgemachtem Seitan, Castieler Bio Ei und Gemüse |       | 24.00 |
|  | klein | 18.00 |

**Wählen Sie zu allen Hauptgängen Ihre Lieblingsbeilage:**  
Country fries, Knöpfli, Basmatireis oder Linguine

# AB 2 PERSONEN

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| <b>Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet</b><br>Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpfeffersauce oder Kräuterbutter.<br>Beilage nach Wahl | p/Person | 65.00 |
|--|----------|-------|

# UNSERE LOKALEN HELDEN

## WEINE AUS DER BÜNDNER HERRSCHAFT

### WEINGUT LAUBER, MALANS

|     |   |      |       |
|-----|---|------|-------|
| 113 | Ils Trais<br>Familie Lauber, Malans<br>Traubensorte: Pinot Blanc, Pinot Gris, Freisamer<br>Feines, Gelb. Zarte florale Aromatik. Komplex mit fruchtigem Finale. | 2018 | 62.00 |
|-----|---|------|-------|

### WEINGUT SILAS HÖRLER, FLÄSCH

|     |   |              |       |
|-----|---|--------------|-------|
| 105 | Fläscher Chardonnay<br>Silas Hörler, Fläsch<br>Traubensorte: Chardonnay<br>Besticht durch sein duftiges, frisches Bouquet nach Ananas und Birnen. Der Wein ist elegant, saftig und voller Harmonie im Gaumen. | 2019<br>2020 | 64.00 |
| 137 | Silas Hörler Pinot Noir<br>Silas Hörler, Fläsch<br>Traubensorte: Pinot Noir<br>Intensiv, würzig mit eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.      | 2018         | 62.00 |

### WEINGUT IRENE GRÜNENFELDER, JENINS

|     |   |      |        |
|-----|---|------|--------|
| 114 | Jeninser Sauvignon Blanc Eichholz<br>Irene Grünenfelder, Jenins<br>Traubensorte: Sauvignon Blanc<br>Um diesem Wein mehr Schmelz und Tiefe zu verleihen, wird das sogenannte „Bâtonnage“-Prozedere verwendet (Aufrühren der Hefe im Fass). Der Wein wird zu einem Drittel im gebrauchten Eichenfass vergoren.  | 2020 | 84.00  |
| 132 | Jeninser Pinot Noir Eichholz<br>Irene Grünenfelder, Jenins<br>Traubensorte: Pinot Noir<br>2004 gelang es Irene Grünenfelder, sich mit diesem Blauburgunder Eichholz gegen 400 Weine aus Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich durchzusetzen. Dafür wurde sie von der deutschen Weinzeitschrift „Wein Gourmet“ mit dem ersten Preis bedacht. Ein wichtiger Schritt war, dass sie schon früh die Erntemenge pro Quadratmeter auf gerade einmal 400 Gramm beschränkt hat. Das ist ein Drittel der Höchstmenge, die im Weinbaukanton Graubünden erlaubt ist. Dieser Wein hat Irene Grünenfelder in die oberste Liga der Schweiz befördert. Wunderbar! | 2017 | 110.00 |

## DIE GESAMTE WEINKARTE



# IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <b>Käsefondue</b>                           | p/Person   | 24.00 |
| zusätzlich Gschwellti                       | p/Person   | 5.00  |
| Extra 200g Käse                             | zusätzlich | 18.00 |
| <b>Raclette</b> mit Beilagen und Gschwellti | p/Person   | 29.00 |
| Extra 200g Käse                             | zusätzlich | 19.00 |

## DESSERTS • KÄSE

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cre moso cioccolato tricolore</b>  | 12.00 |
| mit Himbeeren   |       |
| <b>Caramelcrème</b>   | 9.00  |
| <b>Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen</b>   | 18.00 |
| je nach Angebot von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran,<br>von Maria Meyer der Bio Sennerei Andeer/GR und von Jumi-Käse in Boll/BE. |       |

### Herkunftsländer Fleisch:

Schwein: Schweiz. Rind: Schweiz. Kalb: Schweiz.

### Herkunftsländer Fisch:

Lachs: Zucht, Schweiz Lostallo/GR und Zucht, Schottland (Label Rouge).  
Zander: Schweiz Genfersee, Neuenburger See oder Lago Maggiore.

### Deklaration der Allergene:

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


# ECHT. ZUHAUSE.

# UNSERE EMPFEHLUNGEN

## WEISSWEIN

|       |  |           |      |   |
|-------|--|-----------|------|---|
| 116   | Lampert's Riesling-Silvaner<br>Hanspeter Lampert, Maienfeld<br>Traubensorte: Riesling-Silvaner<br>Fruchtiger, spritziger Weisswein mit intensivem Muskat-Bukett. Leicht, bekömmlich mit Rasse. Saft und Schmelz. Gute Länge im Abgang.   | Maienfeld | 2018 | 51.00   |
| 119   | Zizerser Dus Alvs<br>Familie Grendelmeier-Bannwart<br>Traubensorten: Sauvignon Blanc, Pinot Gris<br>Pinot Gris ergibt volle Weine mit schönem Abgang. Sauvignon Blanc besitzt bei Vollreife ein sortentypisches, exotisches Aroma nach Litschi und Pfirsich. In diesem Wein wird aus beiden Traubensorten das Beste hervorgehoben. | Zizers    | 2019 | 53.00  |
| 143.1 | Chardonnay Barrique Signature<br>Bouvet-Jablor, Auvornier<br>Traubensorte: Chardonnay<br>Frischer und vielschichtiger Duft, lebhaft aromatisch.<br>Mit Aromen von Birne, Linde und einem Hauch "geröstet"  | Neuenburg | 2019 | 65.00   |

## ROTWEIN

|       |   |           |              |  |
|-------|---|-----------|--------------|--|
| 136   | Olymp<br>Markus Stäger, Maienfeld<br>Traubensorte: Pinot Noir<br>Der Olymp ist der Top-Cuvée von Markus Stäger. Eine Selektion von seinen besten Trauben. Ein grossartiger Schweizer Pinot Noir; dicht, rund und vollmundig. Passt hervorragend zu Geflügel, Gemüse und Kalbsgerichten.   | Maienfeld | 2015         | 112.00  |
| 147   | Pinot Noir Rüeget AOC<br>Tom Litwan, Schinznach Dorf<br>Traubensorte: Pinot Noir<br>Tom Litwan hat sein Handwerk bei der Domaine des Balisiers gelernt. Seit 2006 keltert er seine eigenen, biodynamischen Weine in Schinznach. Die Produktion ist zurzeit noch sehr gering und beläuft sich auf 4000 Flaschen jährlich. Unsere Entdeckung im 2013! | Aargau    | 2017         | 64.00  |
| 148.1 | Pinot Noir Barrique Signature<br>Bouvet-Jablor, Auvornier<br>Traubensorte: Pinot Noir<br>Ein intensiver und rassiger Duft von roten Früchten und Vanille.<br>Mit Aromen von Himbeere, roter Johannisbeere und Brombeere mit einem Hauch von Leder.  | Neuenburg | 2018         | 64.00  |
| 146   | Sassi Grossi<br>Feliciano Gialdi<br>Traubensorte: Merlot<br>In der Nase Johannis- und Brombeeren aber auch Röstaromen wie Lakritz und dunkle Schokolade. Voller Körper, fruchtig, weich und elegant. Reife und gut eingebundene Tannine.  | Tessin    | 2016<br>2017 | 100.00   |