



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

Schanfigger Apéro-Plättli glutenfrei		15.00
Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse		
Nüsslisalat		15.00
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Rauchlachsstreifen		
		21.00
Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs		25.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce,		
Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	kleine Portion	18.50
Bündner Poke Bowl		19.00
Geflämmtter Bündner Lachs, Gran Alpin Gerste, Engadiner Wachtelei, Gurke, hausgepickelter Ingwer		
Bergeller Rauchkastaniensuppe		9.00

HAUPTGÄNGE

Filet vom Schweizer Rind		52.00
Grünpeffersauce, Karotte, Sellerie	klein	38.50
Kalbsschnitzel		44.00
Eierschwämmlirahmsauce, Zucchetti, Feige	klein	33.00
Maladerser Bio-Lammcurry		36.00
Schwyzter Saibling		44.00
Weissweinsauce, Spinat	klein	33.00
Veganes Chili		24.00
mit Linsen, Bohnen, Erbsen, Pilzen	klein	18.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen Ihre Lieblingsbeilage:

Country fries, Knöpfli, Basmatireis 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		

UNSERE LOKALEN HELDEN

WEINE AUS DER BÜNDNER HERRSCHAFT

WEINGUT LAUBER, MALANS

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

WEINGUT SILAS HÖRLER, FLÄSCH

105	Fläscher Chardonnay Silas Hörler, Fläsch Traubensorte: Chardonnay Besticht durch sein duftiges, frisches Bouquet nach Ananas und Birnen. Der Wein ist elegant, saftig und voller Harmonie im Gaumen.	2019 2020	64.00
137	Silas Hörler Pinot Noir Silas Hörler, Fläsch Traubensorte: Pinot Noir 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 Irene Grünenfelder, Jenins Traubensorte: Sauvignon Blanc 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 Irene Grünenfelder, Jenins Traubensorte: Pinot Noir 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

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

Tiramisù	9.00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	12.00
Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen je nach Angebot von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran, von Maria Meyer der Bio Sennerei Andeer/GR und von Jumi-Käse in Boll/BE.	18.00

Herkunftsländer Fleisch:

Bio-Lamm: Schweiz, Maladers/GR. Schwein: Schweiz. Rind: Schweiz. Kalb: Schweiz. .

Herkunftsländer Fisch:

Saibling: Zucht, Schweiz, Sattel/SZ.

Lachs: Zucht, Schweiz, Lostallo/GR und Zucht, Schottland (Label Rouge).

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 Hanspeter Lampert, Maienfeld Traubensorte: Riesling-Silvaner 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 Familie Grendelmeier-Bannwart Traubensorten: Sauvignon Blanc, Pinot Gris 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 Bouvet-Jablor, Auvornier Traubensorte: Chardonnay Frischer und vielschichtiger Duft, lebhaft aromatisch. Mit Aromen von Birne, Linde und einem Hauch "geröstet"	Neuenburg	2019	65.00

ROTWEIN

136	Olymp Markus Stäger, Maienfeld Traubensorte: Pinot Noir 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 Tom Litwan, Schinznach Dorf Traubensorte: Pinot Noir 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 Bouvet-Jablor, Auvornier Traubensorte: Pinot Noir Ein intensiver und rassiger Duft von roten Früchten und Vanille. Mit Aromen von Himbeere, roter Johannisbeere und Brombeere mit einem Hauch von Leder.	Neuenburg	2018	64.00
146	Sassi Grossi Feliciano Gialdi Traubensorte: Merlot 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 2017	100.00