



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

Nüsslisalat

Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing
mit Maraner Rauchlachsstreifen

15.00
22.00

Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs

mit hausgemachter Senf-Dillsauce,
Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter

25.00
kleine Portion 18.50

Vegane «Vuna»-bruschetta lactosefrei

mit Spargel-Mangosalat

16.00

Brennesselcrèmesuppe

9.00
kleine Portion 7.00

HAUPTGÄNGE

Filet vom Schweizer Rind glutenfrei mit Sauce Hollandaise und grünem Spargel		53.00
	klein	40.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Gemüse		38.00
	klein	28.50
Brüggli Saibling mit Bärlauchsauce und Spinat		42.00
	klein	31.50
Saitan Cordon bleu vegetarisch gefüllt mit Räuchertofu und Maraner Alpkäse, mit Gemüse		29.00
	klein	22.00

STÄRKEBEILAGEN

Reis		3.00
Country fries		3.00
Knöpfli		5.00
Rösti		9.00
Linguine		3.00
Gemüse garnitur		6.00

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet	p/Person	68.00
Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpfeffersauce oder hausgemachte Café de Paris Butter. Inkl. 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

Tagesdessert	Tagespreis
Bitte fragen Sie uns nach dem Tagesdessert.	
Tiramisù	9.00
Panna Cotta glutenfrei mit Erdbeersauce	9.00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	12.00
Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen	16.00
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.	

Herkunftsländer Fleisch:

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

Herkunftsländer Fisch:

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

Saibling: Sattel, SZ.

Deklaration der Allergene:

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

ECHT. ZUHAUSE.


UNSERE SCHWEIZER WEINE

UNSERE EMPFEHLUNGEN WEISSWEIN


BÜNDNER HERRSCHAFT

117	Cuvée Blanc Bovel Weingut Daniel und Monika Marugg, Fläsch Traubensorten: Riesling Silvaner, Pinot Noir, Chardonnay Barrique, Sauvignon Blanc Eine Kreation verschiedener Weissweine aus Rebbergen in Fläsch und Bad Ragaz. Frisch, fruchtig, mit ganz dezenter Holznote vom Chardonnay.	Fläsch	2020	52.00
-----	---	--------	------	-------

CHURER RHEINTAL

119	Zizerser Dus Alvs Familie Grendelmeier-Bannwart, Zizers 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	2020	53.00 
-----	--	--------	------	---

NEUCHÂTEL

143	Chasselas Légende 2020 Bouvet-Jabloir, Auvornier Traubensorte: Chasselas Aromen von Linde, weissem Pfirsich und Rosinen. Ein starker Wein mit einem kurzen Abgang, der dennoch seine Frische entfaltet.	Neuchâtel	2020	45.00
143.1	Chardonnay Barrique Signature Bouvet-Jabloir, Auvornier Traubensorte: Chardonnay Frischer und vielschichtiger Duft, lebhaft aromatisch. Mit Aromen von Birne, Linde und einem Hauch "geröstet".	Neuchâtel	2019	65.00 


TICINO

144.1	Volpe Alate IGT HuberVini, Monteggio Traubensorten: Chardonnay, Completer Ein Chardonnay, der auf tonhaltigen Moränenböden von Rovedera und Castello wächst. Offenes, fruchtiges Bouquet, Zitrusnoten, Vanille, Lindenblüten, delikate Röstaromen. Am Gaumen saftig, frisch, gute Säurestruktur und mit einem schönen Abgang. Jahr für Jahr ein grossartiger Schweizer Weisswein.	Ticino	2020	64.00
-------	--	--------	------	-------

UNSERE EMPFEHLUNGEN

ROTWEIN

BÜNDNER HERRSCHAFT

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.		2015	112.00	
-----	---	--	------	--------	---

FRIBOURG

148	Pinot Noir de Mur - Vully AOC „Cru de l'Hôpital“ Christian Vessaz, Môtier-Vully Traubensorte: Pinot noir Der junge Önologe, Christian Vessaz, vinifiziert wunderbar ehrliche Weine und das erst noch biodynamisch. Der Pinot Noir de Mur entstammt dem tonhaltigen Boden dieses Rebberges. Durch diese Bodenbeschaffenheit und den Ausbau während eines Jahres, entstand ein komplexer, edler Wein. Der Ausbau erfolgt in 2-4 jährigen Eichenfässern.	Fribourg	2016	72.00
-----	--	----------	------	-------

NEUCHÂTEL

148.2	Pinot Noir Barrique Grands Terroirs Bouvet-Jablor, Auvèrner Traubensorte: Pinot Noir Eine komplexe aromatische Intensität aus roten Früchten mit schwarzen Fruchtfleisch. Am Gaumen Aromen von kandierten Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Kirschen.	Neuchâtel	2019	105.00
-------	---	-----------	------	--------

BIELERSEE

149	Pinot Noir Petit Pinot AOC Gromann und Söhne, Twann Traubensorte: Pinot Noir Angenehmes, offenes und lebendiges Bouquet von reifen Kirschen und Bittermandeln. Im Gaumen Pflaumen, Schwarze Kirschen, ein feiner Hauch Milkschokolade und gerösteten Aromen. Ein facettenreicher, sehr spannender Pinot Noir.	Bielersee	2016	93.00
-----	--	-----------	------	-------

TICINO

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.	Ticino	2017	100.00
-----	--	--------	------	--------