



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

Schanfigger Apéro-Plättli glutenfrei	15.00
Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse	
Blattsalat	9.50
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Rauchlachsstreifen	15.50
Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs	25.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	kleine Portion 18.50
Pilzcarpaccio lactosefrei	16.00
mit Engadiner Wachtelspiegelei auf Knusperbrot mit Hummus, Radieschen, Kresse, Limonenöl und Fleur de Sel	
Rüebli-Cocos-Currysuppe vegan, glutenfrei, lactosefrei	9.00

HAUPTGÄNGE

Entrecôte vom Schweizer Rind		42.00
Pfefferrahmsauce, Apfel-Selleriepüree, Basilikumpesto	klein	31.50
Duo vom Schweizer Kalb		44.00
Hacktätschli und Filet, Cognacrahmsauce, Bohnen und Tomate		
Bündner Lachs		45.00
Morchelsauce, Spinat, Cashew Nüsse	klein	34.00
Kichererbsen-Curry vegan, glutenfrei, lactosefrei		26.00
mit Pilzen, Gemüse, Zwiebeln und Kabis		
Seitan Cordonbleu		32.00
Tomatensauce, Gemüse		

STÄRKEBEILAGEN

Basmatireis		4.50
«Culinarium» Pommes frites		5.00
Knöpfli		6.00
Rösti		12.00
Linguine		4.50
Gemüse garnitur		6.00

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet	p/Person	68.00
Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpeffersauce 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

DESSERTS • KÄSE

Weisses Schokoladen-Joghurt Espuma glutenfrei mit Himbeeren, Caramelkrokant	9.00
Cheesecake im Glas mit Heidelbeeren	11.00
Schokoladenmuffin vegan, lactosefrei Seidentofucrème und Granatapfel-Granité	15.00
Bündner Bio-Milchglacé von Gletsch Balnot in Surava 1 Kugel Glacé/Sorbet Bio-Milchglacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt, Caramel Sorbet: Sanddorn, Heidelbeere, Limone, Kirsche	4.00
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:

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

Herkunftsländer Fisch:

Saibling: Zucht, Schweiz, Sattel/SZ. Lachs: Zucht, Schottland (Label Rouge).
Lachsforelle: Zucht, Schweiz, 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	2018	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		2015	112.00	
<p>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.</p>					

FRIBOURG

148	Pinot Noir de Mur – Vully AOC „Cru de l'Hôpital“ Christian Vessaz, Môtier-Vully Traubensorte: Pinot noir	Fribourg	2016	72.00	
<p>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.</p>					

NEUCHÂTEL

148.2	Pinot Noir Barrique Grands Terroirs Bouvet-Jabloir, Auvèrnier Traubensorte: Pinot Noir	Neuchâtel	2018	105.00	
<p>Eine komplexe aromatische Intensität aus roten Früchten mit schwarzen Fruchtfleisch. Am Gaumen Aromen von kandierten Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Kirschen.</p>					

BIELERSEE

149	Pinot Noir Petit Pinot AOC Gromann und Söhne, Twann Traubensorte: Pinot Noir	Bielensee	2016	98.00	
<p>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.</p>					

TICINO

146	Sassi Grossi Feliciano Gialdi Traubensorte: Merlot	Ticino	2017	100.00	
<p>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.</p>					