



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

Randen & Ziegenfrischkäse glutenfrei mit gerösteten Haselnüssen, Orangen, Honig, Meerrettich und Salbei	15.00
Nüsslisalat Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Rauchlachsstreifen	14.50 22.00
Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	26.00 kleine Portion 19.50
Veganes Auberginen-Okara Tatar mit Gelberbsenknusperli glutenfrei, lactosefrei mit süss-sauer eingelegten Gurken, gepickelten Radieschen und Olivenkohle	18.00
Bündner Minestrone glutenfrei, lactosefrei mit pulled Holzen Hirsch, Bündner Bergkartoffeln, Wintergemüse, Filisurer Bergackerbohnen	15.00

HAUPTGÄNGE

Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet		57.00
Weisse Trüffelkruste, Pilzragout und Zucchetti	klein	42.50
Kalbstafelspitz		40.00
Sous-vide gegart, mit Meerrettichsauce, gerösteten Pastinaken, Ahornsirup, Dörräpfeln und Petersilienöl		
Bündner Lachs und Castieler Bio Eigelbcrème		47.00
Zitronen-Kartoffelcrèmesauce, Federkohl	klein	35.00
Bündner Bergkartoffel-Kürbis Avial vegan, glutenfrei, lactosefrei		30.00
mit Kokosnussmilch und Mandeljoghurt		
Tofu Sweet & Sour vegan, lactosefrei		28.00
mit Shitake Pilzen, gerösteter Bündner Bio Gran Alpin Gerste und Ananas		

STÄRKEBEILAGEN

Basmatireis		4.50
Pommes frites		5.00
Knöpfli		6.00
Rösti		12.00
Linguine		5.00
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 Kräuterbutter.		
Inkl. einer Beilage nach Wahl		

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

Käsefondue	p/Person	26.00
zusätzlich Gschwellti	p/Person	5.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

DESSERTS · KÄSE

Zimtparfait glutenfrei 12.00
mit Zwetschgen und Schlagrahm

Pharisäerkaffee Maraner Art glutenfrei 15.00
Panna Cotta, Kaffeeegel, Rummousse, hausgemachtes Meringue

Bündner Bio-Milchglacé von Gletsch Balnot in Surava
1 Kugel Glacé/Sorbet 4.00
Bio-Milchglacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt, Caramel
Sorbetts: Sanddorn, Heidelbeere, Limone, Kirsche

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. Hirsch: Schweiz.

Herkunftsländer Fisch:
Lachs: Zucht, 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.