



# **ABENDKARTE**

# HERZLICH WILLKOMMEN

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom Bündner Lachs</b> glutenfrei mit Limonenöl, Fleur de sel und grünem Spargel		19.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Sauerrahm Dressing		15.00
mit Maraner Rauchlachsstreifen		22.50
<b>Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs</b>		26.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	kleine Portion	19.50
<b>Kressecrèmesuppe</b>		9.00
	kleine Portion	7.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Schweizer Rindsfilet</b>		59.00
mit Bärlauchsauce und grünem Spargel	kleine Portion	44.50
<b>Kalbssteak</b>		49.00
mit Morchelrahmsauce und Rucola		
<b>Schwyzer Saibling</b>		48.00
mit Datteln, Weissweinsauce und Chinakohl	kleine Portion	35.50
<b>Spargelrisotto</b> glutenfrei		30.00
mit 6-jährigem Lungener Alp-Sbrinz		
<b>Rotes Gemüse Curry</b> vegan, lactosefrei		24.50
mit Tofu und Pilzen		

## STÄRKEBEILAGEN

<b>Basmatireis</b>		4.50
<b>Pommes frites</b>		5.00
<b>Quark-Pizokels</b>		8.00
<b>Rösti</b>		13.00
<b>Linguine</b>		5.00
<b>Gemüse garnitur</b>		7.00

## AB 2 PERSONEN

<b>Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet</b>	p/Person	69.00
Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter.		
Inkl. einer Beilage nach Wahl		

Wir servieren Ihnen unser Chateaubriand klassisch in zwei Gängen.

# IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

<b>Käsefondue</b>	p/Person	26.00
zusätzlich Gschwellti	p/Person	6.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00
<b>Raclette</b> mit Beilagen und Gschwellti	p/Person	29.00
Extra 200g Käse (ab 2 Personen)	zusätzlich	19.00

## DESSERTS • KÄSE

<b>Ricotta-Honig-Crème</b> glutenfrei mit Waldbeerkompott	9.00
<b>Schwarzwälderschnitte</b> mit Bündner Heuglacé und eingelegten Kirschen	15.00
<b>Bündner Bio-Milchglacé von Gletsch Balnot in Surava</b> <b>1 Kugel Glacé/Sorbet</b> Bio-Milchglacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt, Caramel Sorbetes: Sanddorn, Heidelbeere, Limone, Kirsche	4.00
<b>Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen</b> 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.	16.00

### Herkunftsländer Fleisch:

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

### Herkunftsländer Fisch:

Lachs: Lostallo, GR, Schweiz, Zucht, Schottland (Label Rouge). Saibling: Brüggl/SZ.

### Deklaration der Allergene:

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

## ECHT. ZUHAUSE.