



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

Buntgemischter Salat		18.00
Blatt- und Wurzelsalate, Mais, Gurke, Kerne, hausgemachte Croûtons, Castieler Bio Ei, Maraner Alp Sauerrahmdressing		
mit Maraner Rauchlachsstreifen		25.50
Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs		28.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce,	kleine Portion	21.00
Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter		
Wassermelone vegetarisch, glutenfrei		18.00
Tamarisauce, Sesamknusper, kaltgepresstes Bündner Rapsöl		
Steinpilzcrèmesuppe glutenfrei		10.00
mit 6-jährigem Alpsbrinz	kleine Portion	7.50

HAUPTGÄNGE

Filet vom Schweizer Rind Pfefferrahmsauce, Rüeblì		61.00
	klein	46.00
Geschmorte Lammhaxe mit Honig-Pastinaken, Frühlingszwiebeln, Feigen		49.00
Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmli-sauce, Zucchetti	klein	52.00 39.00
Schwyzer Saibling glutenfrei mit Tomaten-Currysauce, Mangold	klein	48.00 35.50
Safranrisotto vegetarisch, glutenfrei mit Spinat und Belper Knolle		32.00
Auberginenschnitzel im Panko-Mantel vegetarisch mit Sesam-Sojasauce, Wok-Gemüse		34.00

STÄRKEBEILAGEN

Basmatireis		5.00
Pommes frites		5.50
Quark-Pizokels		9.00
Rösti		15.00
Linguine		5.50
Gemüse garnitur		7.50

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl	p/Person	72.00
---	----------	-------

Wir servieren Ihnen unser Chateaubriand klassisch in zwei Gängen.

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

Käsefondue	p/Person	26.00
zusätzlich Gschwellti	p/Person	6.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

DESSERTS · KÄSE

Meringuespitzen glutenfrei 15.00
mit Rubin-Schokolade, Zartbitterschokolade und Himbeeren

Tiramisù 10.00
mit eingelegten Kirschen

Kaffee Glacé glutenfrei 11.00

Bündner Bio-Milchglacé von Gletsch Balnot in Surava
1 Kugel Glacé/Sorbet 4.50
Bio-Milchglacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt
Sorbetts: Sanddorn, Heidelbeere, Limone

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. Lamm: Irland.

Herkunftsländer Fisch:

Lachs: Zucht, Schottland (Label Rouge). Saibling: Bruggli/SZ, Schweiz.

Deklaration der Allergene:

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

ECHT. ZUHAUSE.