



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs		29.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	kleine Portion	21.50
Grillierte Ananas vegetarisch, glutenfrei		19.00
mit Fetacrème, Chia-Caviar und Wasabinüssen		
Nüsslisalat		
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing		22.00
	kleine Portion	16.50
zusätzlich mit Maraner Rauchlachsstreifen		+9.50
zusätzlich mit gebratenem Speck		+3.50
Sardelle und Makrele glutenfrei		24.00
Grillgemüsetatar, Koriander-Frischkäse, Sonnenblumenkern-Pesto, Gurkensalat		
Blumenkohl-Safran-Tempura vegan		24.00
Kichererbsenpüree, geräucherter Knoblauch und Petersilie		
Kartoffelcrèmesuppe vegetarisch		12.00
mit Belper Knolle	kleine Portion	9.00

HAUPTGÄNGE

Filet vom Schweizer Rind		62.00
Butternut-Kürbis, weisse Trüffelrahmsauce	klein	46.50
Kalbssteak		56.00
Rahmwirz, Tomatenwürfel, Morchelsauce	klein	42.00
Ganze Wachtel		49.00
mit Speck, Kalbsfleisch und Rindfleisch gefüllt, Portweinsauce, Sonnenblumenkern-Pesto		
Schwyzer Saibling		51.00
mit Spinat, Champignon-Grünpeffersauce	klein	38.50
Auberginenfrikassee vegan, glutenfrei		36.00
Tomaten, Gemüse, Pilze		
Bergkartoffel-Gnocchi vegetarisch		36.00
mit karamellisierten Zwiebeln, konfiertem Castieler Bio Ei, Belper Knolle		
Steinpilzrisotto vegetarisch		32.00
mit Spinat und Baumnüssen		

AB 2 PERSONEN, AM TISCH TRANCHIERT

Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von bis zu 60 Minuten

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet 400g	p/Person	72.00
Gemüsereigen, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter		
Wir servieren Ihnen unser Chateaubriand klassisch in zwei Gängen.		
Ganze Alpstein Ribelmais Poularde ca. 1.5kg	p/Person	58.00
Gemüsereigen, Kapern-Weissweinsauce		
Wir servieren Ihnen unsere Alpstein Ribelmais Poularde klassisch in zwei Gängen.		
Tomahawk Steak vom Langwieser Bio-Rind ca. 700g	p/Person	83.00
Gemüsereigen, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise oder Grünpeffersauce		

ECHT. ZUHAUSE.

STÄRKEBEILAGEN

Basmatireis	5.00
Pommes frites	5.50
Quark-Pizokels	9.00
Rösti	15.00
Linguine	5.50
Bergkartoffel Gnocchi	13.50
Gemüse garnitur	8.00

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

Käsefondue Hausmischung	p/Person	26.50
Käsefondue Hausmischung mit Kräutern	p/Person	26.50
zusätzlich Gschwellti	p/Person	7.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

DESSERTS · KÄSE

Hausgemachter Apfelstrudel 18.00
mit Vanillesauce

Baba au rhum 18.00
mit Mascarponecrème und Orangenzesten

Birne-Nuss 18.00
pochierte Birne, Schoko-Nuss-Törtchen, Birnengel, karamellisierte Nüsse

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

Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen 20.00
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. Wachtel: Frankreich. Maispoularde: Schweiz.

Herkunftsländer Fisch:
Lachs: Zucht, Schottland (Label Rouge). Saibling: Brüggl/SZ, Schweiz. Makrele: Wildfang, Nordostatlantik (FAO27)
Sardellen: Wildfang, Nordostatlantik (FAO27).

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