



# **ABENDKARTE**

# HERZLICH WILLKOMMEN

## VORSPEISEN

<b>Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs</b>		29.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	kleine Portion	21.50
<b>Nüsslisalat</b>		22.00
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing	kleine Portion	16.50
zusätzlich mit Maraner Rauchlachsstreifen		+9.50
zusätzlich mit gebratenem Speck		+3.50
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> glutenfrei, vegetarisch		19.50
mit Kurkuma-Birne		
<b>Bärlauchcrèmesuppe</b> vegetarisch		10.00
	kleine Portion	7.50

# HAUPTGÄNGE

<b>Filet vom Schweizer Rind</b>		62.00
junger grüner Spargel, Pfefferrahmsauce	klein	46.50
<b>Kalbssteak</b>		57.00
Randen-Cannellinipüree, Morchelsauce	klein	42.50
<b>Pouletbrust Cordon bleu</b>		40.00
weisser Spargel		
<b>Bündner Lachs</b>		52.00
Spinat, Bärlauchsauce	klein	39.00
<b>Portion weisser italienischer Spargel</b> vegetarisch, glutenfrei		39.00
Sauce Hollandaise		
<b>Steinpilzrisotto</b> vegetarisch		32.00
mit Spinat und Baumnüssen		

## AB 2 PERSONEN, AM TISCH TRANCHIERT

Bitte beachten Sie eine Zubereitungszeit von bis zu 45 Minuten

<b>Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet</b> 400g	p/Person	72.00
Gemüsereigen, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter		

Wir servieren Ihnen unser Chateaubriand klassisch in zwei Gängen.

## ECHT. ZUHAUSE.

# STÄRKEBEILAGEN

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

## IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

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

## DESSERTS • KÄSE

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	19.50
<b>Erdbeer-Schokoladen-Mille feuille</b> mit Grüntee-Gel und Joghurtcrème	14.00
<b>Schweizer Glace von Mövenpick</b> <b>1 Kugel Glacé/Sorbet</b> Schweizer Vollrahm: Caramel, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Vanille, Erdbeer Sorbetes: Aprikose, Passionsfrucht-Mango, Lemon-Lime	4.50
<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.	20.00
<b>Herkunftsländer Fleisch:</b> Schwein: Schweiz. Rind: Schweiz. Kalb: Schweiz. Poulet: Schweiz.	
<b>Herkunftsländer Fisch:</b> Lachs: Zucht, Schottland (Label Rouge) und Zucht, Lostallo, GR, Schweiz.	
<b>Deklaration der Allergene:</b> Bei Fragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.	