

GASTHOF  **ZUR BÜNDTE**
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

Unsere
Festmenüs

FEINER GENUSS FÜR IHREN
GANZ SPEZIELLEN ANLASS.

Gasthof zur Bündte

Familie Spescha-Wang
Jeninserstrasse 6
CH-7307 Jenins
T 081 302 12 23
hotel@zurbuendte.ch
www.zurbuendte.ch

UNSERE BEGLEITER ZUM APÉRO

KLEINE APPETITHÄPPCHEN MIT WEISSBROT

> mit Rauchlachstartar	Stück	Fr. 3.90
> mit Rohschinken	Stück	Fr. 3.90
> mit Bündnerfleisch	Stück	Fr. 3.90
> mit Salami	Stück	Fr. 3.30



BIO-HAUSBROT-BRUSCHETTA

> mit Tomaten und Basilikum	Stück	Fr. 2.60
> mit Oliventapenade	Stück	Fr. 2.60



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

> Spiessli mit sautierten frischen Champignons	Stück	Fr. 3.60
> Spiessli mit geräuchertem Lachs	Stück	Fr. 3.90
> Spiessli mit Kochschinken und Cornichons	Stück	Fr. 3.90
> Parmesanmöckli / Sbrinzmöckli	Stück	Fr. 2.60
> Grissini mit Bündner Rohschinken	Stück	Fr. 3.60
> Blätterteiggebäck (<i>Sardelle, Käse, Mohn, Haselnuss</i>)	Stück	Fr. 2.90
> Saisonsuppe in der Espressotasse serviert	Stück	Fr. 3.60
> Gemüsedip	pro Person	Fr. 3.60



FINGERFOOD WARM

> Hackbällchen	Stück	Fr. 2.60
> Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	Fr. 3.60
> Fischknusperli	Stück	Fr. 3.60
> Mini-Schinkengipfel	Stück	Fr. 3.60

VORSPESIEN

SUPPEN

- > **Rindsbouillon** mit Kräuterflädli Fr. 10.90
- > **Rinderkraftbrühe** mit Backerbsen Fr. 10.90
- > **Kraftbrühe** mit Marc und Sherry Fr. 12.80
- > **Kürbisschaumsuppe** mit Kernen und deren Öl Fr. 10.90
- > **Knoblauchrahmsuppe** Fr. 10.90
- > **Tomatencrèmesuppe** mit Rahm und Basilikumstreifen Fr. 11.90
- > **Jeninser Rieslingsuppe** Fr. 11.90
- > **Steinpilzcrèmesuppe** Fr. 11.90
- > **Bündner Gerstensuppe** Fr. 11.90
- > **Italienische Minestrone** Fr. 11.90



SALATE

- > **Saisonsalate** (diverse Blattsalate) Fr. 9.60
- > **Gemischter Salat** Fr. 11.90
- > **Nüsslisalat** mit Speck, Ei und Croutons Fr. 12.90
- > **Tomatensalat** mit Mozzarella und frischem Basilikum Fr. 13.90
- > **Diverse Blattsalate** nach Wunsch, mit Pilzen und Nüssen Fr. 15.60

(Saucen nach Wahl: Französisch, Italienisch, Balsamico)



KALTE VORSPESIEN

- > **Gemüseterrinen** (je nach Saison) Fr. 18.60
- > **Melonenschnitze** mit Bündner Rohschinken Fr. 19.60
- > **Verschiedene Blattsalate** mit Streifen vom Rauchlachs Fr. 19.60



WARME VORSPESIEN

- > **Hausgemachte Capuns**
1 Stück Fr. 10.90
2 Stück Fr. 21.70
3 Stück Fr. 26.90
- > **Riesenkrevetten** mit frischem Knoblauch und Kräutern gebraten Fr. 24.60

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHE SPEISEN

- > **Gemüsepastetli** mit Butterreis Fr. 25.60
- > **Kraut-Pizokels** nach Bündte Art
- > **Weisse und grüne Spätzle** mit Kabis, Kartoffeln, Lauch an einer Rahmsauce, mit Schweizer Reibekäse überbacken und zum Schluss mit Röstzwiebeln garniert.
Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelmus vom eigenen Baum Fr. 25.90
- > **Safranrisotto** mit sautierten Steinpilzen und Parmesan Fr. 27.90
- > **Weissweinrisotto** mit jungem Gemüse und Parmesan Fr. 25.90
- > **Frischer Gemüseteller** mit Reis oder Salzkartoffeln Fr. 25.90



TELLERGERICHTE

- > **Geschnetzeltes Pouletbrüstli** an einer Champignonrahmsauce, dazu feine Butternudeln Fr. 27.60
- > **Piccata vom Pouletbrüstli Mailänder Art**, mit Spaghetti und Tomatensauce Fr. 28.60
- > **Mit Honig glasierte Poulardenbrust** auf Currysauce, mit gebackenen Bananen, dazu Gemüsereis Fr. 29.90
- > **Saltimbocca alla Romana vom Pouletbrüstchen** an einer Marsalasaucce, dazu feines Weisswein-Risotto und Saisongemüse Fr. 29.60
- > **Schweineschnitzel** an Champignonrahmsauce, mit Nudeln und Saisongemüse Fr. 29.90
- > **Piccata vom Schweinsnierstück**, mit Safranrisotto und Saisongemüse Fr. 32.90
- > **Schweinssteak** an Champignonrahmsauce, feine Butternudeli und Gemüse Fr. 31.90
- > **Schweinsbraten** im Ofen geschmort, mit Kartoffelstock und Gemüse Fr. 32.90
- > **Cordon bleu vom Schweinsnierstück**, mit Saisongemüse und Kartoffelschnitzen Fr. 36.70
- > **Schweinsgeschnetzeltes „Bündner Art“** mit Baumnüssen und Apfelstückli, serviert mit Butternudeln Fr. 38.00
- > **Schweinefiletmedaillons** mit krossen Speckscheiben auf Safranrisotto und Broccoli an Mandelbutter Fr. 40.00

- > **Saftig gebratenes Schweinsfilet „Nussknacker“** (mit Honig-Nusskruste),
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet **Fr. 40.00**
- > **Rosa gebratenes Lammentrecôte** mit feiner Kräuterkruste,
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse **Fr. 45.00**
- > **Gebratene Lammracks** mit Kräuterkruste, feinem Gemüse
und Süsskartoffelschnitzen **Fr. 44.00**
- > **Lammspiesse** an Thymianjus, mit frischem Gemüse, Folienkartoffeln
und Sauerrahmsauce **Fr. 44.00**
- > **Rindsschmorbraten „Winzer Art“** an einer Blauburgundersauce,
mit Kartoffelstock und Saisongemüse **Fr. 39.00**
- > **Saftiger Kalbsschulterbraten „Jeninser Art“** an Rosmarinsauce,
mit Gemüse und hausgemachtem Kartoffelstock **Fr. 44.00**
- > **Kalbsschnitzel (vom Bäggli)** an feiner Champignonrahmsauce,
mit Butternudeln und Saisongemüse **Fr. 40.00**
- > **Paniertes Kalbsschnitzel „Wiener Art“**, mit Pommes frites
und Gemüsebouquet **Fr. 39.70**
- > **Cordon bleu vom Kalb** mit feinem Gemüse und Pommes frites **Fr. 44.00**
- > **Rindsentrecôte vom Grill** mit Kräuterbutter gratiniert,
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkroketten **Fr. 46.00**
- > **Kalbs-und Rindsfiletmedaillons** mit Sauce Béarnaise,
Saisongemüse und Weissweinisotto **Fr. 56.00**
- > **Roastbeef** an einem Portweinsaucenspiegel, mit feinem Gemüse
und Herzoginnenkartoffeln **Fr. 47.00**
- > **Gebratenes Zanderfilet** mit Zitronen-Basilikum-Öl an Blattspinat,
mit Salzkartoffeln (auch mit Zitronensauce oder mit Buttermandeln möglich) **Fr. 38.00**
- > **Hausgeräucherte Forelle** an feiner Zitronensauce,
begleitet von frischem Gemüse und Jasminreis **Fr. 37.00**
- > **Hausgemachte Zander-Knusperli** mit Tartarsauce und Salzkartoffeln **Fr. 36.00**

FEINE HAUSDESSERTS

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

- > **Hausgemachtes Caramelköpfl**i mit Rahm und Früchten garniert **Fr. 11.90**
- > **Hausgemachtes Panna cotta** mit Früchten garniert **Fr. 11.90**
- > **Hausgemachte gebrannte Crème** (karamellisierte Vanillecrème) **Fr. 11.90**
- > **Frischer Fruchtsalat** mit Vanilleglace **Fr. 11.90**
- > **Waldbeeren mit Vanilleglace** **Fr. 9.60**
- > **Sorbet-Teller** **Fr. 12.60**
- > **Mandarinensorbet** mit Röteli **Fr. 12.90**
- > **Zitronensorbet** mit Wodka **Fr. 12.90**
- > **Marinierte Datteln** mit Zimtglace **Fr. 13.60**
- > **Zimtglace** mit lauwarmem Zwetschgenkompott **Fr. 13.60**
- > **Hausgemachtes Schokoladenmousse** - weiss und dunkel **Fr. 13.60**



KLEINES DESSERTBUFFET

- > **Das kleine Buffet:** Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, dunkles Schokoladenmousse, Meringuen, Crème brûlée, Vanille- und Erdbeerglace, Schlagrahm, frische Früchte, sowie eine kleine Käseplatte **Fr. 20.90**



GROSSES DESSERTBUFFET

- > **Das grosse Buffet:** Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, dunkles und weisses Schokoladenmousse, Crème brûlée, verschiedene Glaces und Sorbets, Cakes, Guetzli, Meringuen, Schlagrahm, Trauben, frische Früchte und Beeren, Tiramisu, sowie eine grosse Käseplatte **Fr. 25.90**

UNSER OFFENAUSSCHANK

Jeninser Rotweine	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Jürg Obrecht	6.50	13.00	19.50	32.50
Luzi Jenny	6.50	13.00	19.50	32.50
Georg Schlegel	–	–	–	36.00

Herrschaft Rotweine in Flaschenweinqualität	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
V. J. Schiess Aspermont (...hergestellt wie Ripasso)	10.80	21.60	32.40	49.50
Einfach Von Salis Wein (Cuvee Gamaret und Pinot Noir)	9.80	19.60	29.80	48.50
Herrschaft Barrique	12.80	24.60	35.40	56.50

Ausländischer Rotwein	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Tamaral Reserva (Spanien)	9.70	19.20	28.70	47.70

Jeninser Weissweine	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Riesling x Sylvaner, Jürg Obrecht (... der etwas Fruchtigere)	6.50	13.00	19.50	32.50
Riesling x Sylvaner Lupus, Georg Schlegel	8.50	17.00	25.50	42.50

Herrschaft Weissweine in Flaschenweinqualität	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Sauvignon Blanc Luzi Jenny	9.50	19.60	29.80	48.50
Pinot Blanc (Weissburgunder)	9.50	19.60	29.80	48.50
Pinot Gris, Jürg Obrecht (...leichte Restsüsse)	8.90	17.80	26.70	43.50

Jeninser Roséweine	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Jürg Obrecht	6.50	13.00	19.50	32.50
Georg Schlegel Schiller Lucretia (... leicht und fruchtig)	8.50	17.00	25.50	42.50

Schaumwein	1 dl
Herrschaftler Cüpli (lieblich & spritzig)	10.80



WEINKARTE DER FLASCHENWEINE

Jeninser Rotwein von einheimischen Selbstkelterern

Jürg Obrecht , Auslese Pinot Noir	7.5 dl	56.80	Grünenfelder , Pinot Noir	7.5 dl	65.80
Luzi Jenny , Pinot Noir	7.5 dl	56.80	Annatina Pelizzati , Pinot Noir	7.5 dl	65.80
Luzi Jenny , Auslese Pinot Noir	7.5 dl	60.80	Johanni Jenins ,		
Lindenwingert, Sprecher			Tradition Pinot Noir	7.5 dl	63.80
von Bernegg , Pinot Noir	7.5 dl	65.80	Georg Schlegel , Pinot Noir	7.5 dl	65.80
			Luzi Jenny , Zweigelt	7.5 dl	61.80

Jeninser Barriqueweine in der kleinen Flasche (*= Schöppli)

Jürg Obrecht	*3.75 dl	42.80	Thomas und Edith Marugg		
Christian Jenny , Pinot Noir	5.0 dl	53.80	Krug Pinot Noir	*3.75 dl	44.80



Jeninser Barriqueweine – ein Jahr im Eichenfass gereift

Vollmundiges Bouquet mit zartem Holzgeschmack

Jürg Obrecht/Calander Pinot Noir	7.5 dl	79.80	Weingut zur Sonne ,		
Annatina Pelizzati , Pinot Noir	7.5 dl	88.80	Trocla Nera Pinot Noir	7.5 dl	79.80
Sprecher von Bernegg ,			Weingut zur Sonne ,		
vom Pfaffen/Calander Pinot Noir	7.5 dl	86.80	Monolith Pinot Noir	7.5 dl	110.80
Luzi Jenny , Pinot Noir	7.5 dl	77.80	V. J. Schiess ,		
Christian Jenny , Pinot Noir	7.5 dl	73.80	Jeninser Gamaret	7.5 dl	95.80
Thomas und Edith Marugg ,			Irene Grünenfelder ,		
Krug Pinot Noir	7.5 dl	79.80	Alte Reben Pinot Noir	7.5 dl	110.80
Johanni Jenins ,			Sorso – Anatina Pelizzati ,		
Sélection Pinot Noir	7.5 dl	79.80	Merlot	7.5 dl	88.90
Aron Candrian Fläsch ,			Georg Schlegel , Pradafant	7.5 dl	85.80
Pinot Noir Barrique	7.5 dl	79.80	Georg Schlegel , Saliser Pinot Noir	7.5 dl	117.00

Weitere Spezialitäten aus guten Jeninser Reblagen

Johanni Jenins ,			Christian Jenny ,		
Pinot Noir Réserve	7.5 dl	62.80	Wurzelecht Pinot Noir	7.0 dl	58.80
Christian Jenny ,			Christian Jenny ,		
Mariafeld Pinot Noir	7.5 dl	56.80	Wurzelecht Pinot Noir	5.0 dl	39.80
V. J. Schiess Jeninser			V. J. Schiess Aspermont ,		
Jeninser Gamaret	7.5 dl	95.80	(hergestellt wie ein Ripasso)	7.5 dl	69.80

WEINKARTE DER FLASCHENWEINE



Jeninser Weissweine

Georg Schlegel , Chardonnay	7.5 dl	85.80
Jürg Obrecht , Riesling Sylvaner	7.5 dl	55.80
Jürg Obrecht , Pinot Gris	7.5 dl	60.80
Annatina Pelizzati , Weissburgunder	7.5 dl	69.80
Irene Grünenfelder , Weissburgunder	7.5 dl	67.80

Johanni Jenins , Schiller	7.5 dl	56.80
Luzi Jenny , Sauvignon blanc	7.5 dl	63.80
Luzi Jenny , Riesling Sylvaner	7.5 dl	56.80
Weingut zur Sonne , Chardonnay	7.5 dl	89.80
Johanni Jenins , Weissburgunder	7.5 dl	60.80

Cuvée

Taurus – Jürg Obrecht , Cabernet Jura/Merlot	7.5 dl	65.80
--	--------	-------

Ausländische Weine

Chianti la Madonnina-Triacca Italien	7.5 dl	55.80
--	--------	-------

Amarone Valpolicella Italien	5.0 dl	58.50
--	--------	-------

Tamaral Reserva (Spanien)	7.5 dl	66.50
----------------------------------	--------	-------

Luccarelli Primitivo di Manduria (Italien)	7.5 dl	81.80
--	--------	-------

Château Ormes de Pez-St-Est. (Frankreich)	7.5 dl	85.80
---	--------	-------

Razzmatazz (Spanien)	7.5 dl	81.80
-----------------------------	--------	-------

(50% Garnacha, 30% Cariñena, Fam. Candrian, 7152 Sagogn/GR)

Dessertwein

Dolce Ladina – Jürg Obrecht ,	3.75 dl	64.80
--------------------------------------	---------	-------

Federweiss

Jürg Obrecht	7.5 dl	51.80
Irene Grünenfelder	7.5 dl	53.80



Jeninser Spirituosen-Spezialitäten

Marc , Thomas Marugg	42.0 %	2 cl	14.50
Marc , Jürg Obrecht	42.0 %	2 cl	12.50
Marc , Christian Jenny	41.0 %	2 cl	12.50
Marc , Sprecher von Bernegg (<i>neutral</i>)	43.0 %	2 cl	12.50
Marc , Sprecher von Bernegg, (<i>6 Jahre alt</i>)	43.0 %	2 cl	14.50
Marc , Schlegel (<i>14 Jahre alt</i>)	42.0 %	2 cl	14.50



Kontakte:

Jürg Obrecht	081 302 26 80
Luzi Jenny	081 302 25 46
Christian Jenny	081 302 31 96
Thomas Marugg	081 302 14 43

J. U. Johanni	081 302 33 78
Georg Schlegel	081 302 55 85
Irene Grünenfelder	079 759 89 73
Aron Candrian	079 935 19 78

Weingut zur Sonne	081 302 21 45
V. J. Schiess	079 667 46 64
Familie Candrian	078 935 19 78
Familie Tanner	081 302 12 06

Es kann vorkommen, dass die eine oder andere Flasche für eine gewisse Zeit nicht lieferbar ist.
 Die Jeninser Weinbauer und wir danken herzlich für Ihr Verständnis.