

## VORSPEISEN

### STARTERS

#### HAUSGEMACHTE SUPPEN · HOMEMADE SOUPS

##### Die Suppen im Töpfli serviert ...

Zuschlag für eine grosse Portion

Fr. 3.30

*The soups served in big bowl, surcharge*

##### Klare, kräftige Rindsbouillon

*Clear strong beef broth*

Nature (nature)

Fr. 8.80

mit Kräuterflädli (with herb pancake strips)

Fr. 9.80

mit Sherry und Markbein

Fr. 12.80

*(with Sherry and bone marrow)*

##### Bärlauchrahmsuppe

*Wild garlic cream soup*

Fr. 11.80

##### Rote Curry-Suppe mit Wan Tan

*Red curry soup with chicken strips (spicy)*

Fr. 14.80

##### Spargelcrèmesuppe

*Asparagus Cream Soup*

Fr. 11.80

##### Bündner Gerstensuppe

*Grison barley soup*

Fr. 11.80

##### Bündner Gerstensuppe im Töpfli mit Jeninserli

*Grison barley soup in big bowl with pork sausage*

Fr. 14.80

#### SALATE · SALADS

##### Bunter Blattsalat

*Mixed leaf salad*

Fr. 9.80

##### Gemischter Salat knackig und frisch

*Mixed salad crisp and fresh*

Fr. 11.80

##### Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons

*Lamb's lettuce salad with chopped egg, bacon bits and croutons*

Fr. 13.80

##### Hausgemachte gebratene Dim Sum mit Spargelsalat

*Homemade Dim Sum served with Asparagus salad*

Fr. 16.80



## MONATSANGEBOT

MONTHLY SPECIAL OFFER

**Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise  
Rohschinken und neue Rosmarinkartoffeln** **Fr. 37.80**

*Fresh asparagus with hollandaise sauce  
served with raw ham and rosemary potatoes*

**Lachsspiesse vom Grill  
serviert mit Spargelrisotto** **Fr. 34.80**

*Grilled Salmon skewers served with asparagus risotto*

**Entrecôte vom Grill  
begleitet von frischem Spargel und neuen Kartoffeln** **Fr. 46.80**

*Grilled entrecôte served with  
fresh asparagus and new potatoes*

**„Chinesischer Vollmond“**  
Lammragout (leicht pikant) am Knochen  
Lauch, Kohlrabi und neuen Bratkartoffeln **Fr. 34.80**

*Lamb ragout (slightly spicy) on the bone with  
Leek and kohlrabi accompanied by fresh fried potatoes*

**„Drei Becher Poulet“**  
Ausgelöster Poulet-Schenkel Asia Art  
mit Lauchzwiebeln, Spargeln und Jasminreis **Fr. 31.80**

*Triggered Chicken Thigh Asian Art  
with spring onions and asparagus served with jasmine rice*

**„Gepfeffertes Sommerabend“**  
Asiatisch mariniertes Rindergeschnetzeltes vom Entrecôte  
mit Zwiebeln, Kabis und Udon Nudeln **Fr. 37.80**

*Asian marinated beef shredded from entrecôte  
Served with onions, kabis and udon noodles*

**Wir servieren kein Hahnenwasser, ausser zum Kaffee falls erwünscht!**

## TRADITIONELLE GERICHTE

### TRADITIONAL DISHES

#### Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

*Breaded pork escalope with fries  
 and seasonal vegetables*

kleine Portion (*small*)

**Fr. 26.80**

grosse Portion (*large*)

**Fr. 29.80**

#### Kraut-Pizokels nach Bündte Art

an einer Rahmsauce, mit Schweizer Reibkäse überbacken  
 und zum Schluss mit Röstzwiebeln garniert.

Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelmus vom eigenen Baum.

*White and green "spätzle" with cabbages, potatoes, leeks cooking  
 in cream sauce, baked with swiss cheese, garnished with fried onions,  
 served with homemade apple puree from our own tree.*

**Fr. 25.80**

#### Hausgemachte Capuns „Kloster Disentis“ Art

mit Rahm und Käse überbacken und

1 Stück (*1 piece*)

**Fr. 10.80**

mit Röstzwiebeln und Bündner Fleisch garniert

3 Stück (*3 pieces*)

**Fr. 26.90**

*Homemade capuns "Disentis Abbey" type, dough cooked  
 with cream, garnished with fried onions, cheese and dried beef*

#### Geschnetzeltes Kalbsleberli

mit frischen Kräutern in Butter gebraten,

serviert mit währschafter Rösti **Fr. 36.80**

*Sliced Liver fried in butter with fresh herbs served with  
 hearty crispy hash browns (pork liver or veal liver)*



#### Cordon-Bleu vom Schwein „Teresia“

mit Schinken, Bergkäse und Rahmlauch, an Gemüse-Garnitur  
 und knusprigen Kartoffelschnitzen

**Fr. 36.80**

*Cordon Bleu "Teresa" (stuffed with ham, mountain cheese and creamed leeks),  
 mixed vegetables and crispy potato wedges*

#### Zarte Kalbsschnitzelchen

(vom Eckstück) an Champignonrahmsauce,  
 mit Butternudeln und frischem Gemüse

kleine Portion (*small*)

**Fr. 39.90**

grosse Portion (*large*)

**Fr. 39.90**

*Tender veal escalopes in creamy mushroom sauce,  
 served with noodles and fresh vegetables*

## KALTE KÖSTLICHKEITEN

### COLD DELICACIES

#### Währschafte Sandwiches mit Garnitur

Schinken-Sandwiches	<i>Ham sandwiches, garnished</i>	Fr. 9.50
Salami-Sandwiches	<i>Salami sandwiches, garnished</i>	Fr. 9.50
Käse-Sandwiches	<i>Cheese sandwiches, garnished</i>	Fr. 9.50

<b>Bündner Rohschinken-Sandwiches</b>	<i>Raw ham sandwiches</i>	Fr. 10.80
<b>Bündnerfleisch-Sandwiches</b>	<i>Grison dried meat sandwiches</i>	Fr. 11.50

#### Haussalsiz mit Garnitur (handgeschnitten)

*Air-cured raw sausage made of beef, pork and bacon (handcut)*



Fr. 15.50

#### Rohess-Speck mit Garnitur

luftgetrocknet und würzig herangereift im Val Segnas

Speck am Stück (100 g)	<i>Air-dried bacon in one piece, garnished</i>	Fr. 17.50
Speck maschinengeschnitten	<i>Air-dried bacon (machine-cut), garnished</i>	

<b>Portion Bündner Alpkäse (am Stück)</b>	<i>Grisons alpine cheese in one piece</i>	Fr. 12.50
<b>Portion Hobelkäse</b>	<i>Chipped cheese</i>	Fr. 19.50

#### Käseteller mit Weich- und Hartkäse

Klein: 3 Sorten	<i>Small cheese plate (3 varieties)</i>	Fr. 19.50
Gross: 5 Sorten	<i>Large cheese plate (5 varieties)</i>	Fr. 21.50

#### Herrschaftsteller mit Garnitur

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse

*Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished*

Fr. 26.50

<b>Herrschaftsplatte</b> (ab 2 Pers.) pro Portion / <i>from 2 persons, per portion</i>	Fr. 24.50
--	-----------

<b>Bündnerfleischsteller</b> 100 g erstklassiges Bündnerfleisch (vom Eckstück) <i>100 g Grison dried meat plate (first-class quality)</i>	Fr. 29.50
--	-----------

<b>Bündnerfleischplatte</b> (ab 2 Pers.) pro Portion / <i>from 2 persons, per portion</i>	Fr. 27.50
---	-----------

<b>Wurstsalat einfach</b>	<i>Sausage salad</i>	Fr. 15.50
<b>Wurstsalat garniert</b>	<i>Sausage salad, garnished</i>	Fr. 19.50
<b>Wurstsalat einfach</b>	<i>sausage and cheese salad</i>	Fr. 15.50
<b>Wurstsalat garniert</b>	<i>sausage and cheese salad, garnished</i>	Fr. 19.50

