GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

VORSPEISEN / STARTERS

SUPPEN / SOUPS

Klare, kräftige Rindsbouillon / Clear strong beef broth
Nature / nature 10.90
Mit Kräuterflädli / with herb pancake strips 12.90
mit Sherry und Markbein / with Sherry and bone marrow 14.90

Zuschlag für eine grosse Portion im Töpfli / Surcharge for a large portion in a big bowl
3.30

Fernöstliche Karottensuppe mit Karottenpesto und Kokosschaum
Far Eastern potato soup with carrot pesto and coconut foam
14.90

Grüne Erbsensuppe mit Avocado und Rührei-Crostini
Green pea soup with avocado and scrambled egg crostini
13.80

Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup
14.90

Bündner Gerstensuppe im Töpfli mit Jeninserli / Grisons barley soup in big bowl with pork sausage
19.90

• • •

SALATE / SALADS

Bunter Blattsalat / Mixed leaf salad
10.90

Gemischter Salat, knackig und frisch / Mixed salad crisp and fresh
13.90

Nüsslisalat
mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons
Lamb's lettuce salad with chopped egg, bacon bits and croutons
15.80

Frühling im Glas
mit Emmentaler-Alpen-schinken / Spring in a glass with Emmental Alpine ham
15.90

Carpaccio vom Kohlrabi
mit Limone-Sesamsauce, Kräutersalat und Lachsrose
Kohlrabi Carpaccio with lemon and sesame sauce, herb salad, and salmon rose
18.90

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

MONATSANGEBOT / MONTHLY SPECIAL OFFER

Portion frischer Spargel Sauce Hollandaise
serviert mit Neuen Kartoffeln
Portion of fresh asparagus with hollandaise sauce, served with new potatoes
36.90
Mit Rohschinken serviert: *Aufpreis* 6.50
served with raw ham: *additional charge* 6.50

Poulet-Geschnetzeltes an Morchel-Sherrysauce
begleitet von Frühlingsgemüse und Safran-Nudeln
Chicken strips with morel and sherry sauce,
accompanied by spring vegetables and saffron pasta
35.90

See-Saibling an Estragonsauce,
allerlei Frühlingsgemüse und hausgemachte Kartoffelravioli
Arctic char with tarragon sauce,
assorted spring vegetables, and homemade potato ravioli
42.90

Grilliertes Rinds Entrecote mit geräucherter Bärlauch-Butter
angerichtet mit frischen Spargeln und violetter Polenta
Grilled beef entrecôte with smoked wild garlic butter
served with fresh asparagus and purple polenta
49.90

Asiatischer Lammbraten
serviert mit Gemüse und Kartoffelstock
Asian lamb roast
served with vegetables and mashed potatoes
35.90

„Ameisen klettern auf den Falknis“
Hackfleisch Asiatische Art
mit asiatischem Gemüse, Tofu und Reis
Asian-style minced meat
with Asian vegetables, tofu, and rice
32.90

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

TRADITIONELLE GERICHTE / TRADITIONAL DISHES

Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
Breaded pork escalope with fries and seasonal vegetables

kleine Portion / small	*grosse Portion / large*
27.80	29.90

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
26.80

Hausgemachte Capuns „Kloster Disentis“ Art
mit Rahm und Käse überbacken mit Röstzwiebeln und Bündnerfleisch garniert
Homemade capuns ”Disentis Abbey” type, dough cooked with cream, garnished with fried onions, cheese and dried beef

1 Stück / 1 piece	*3 Stück / 3 pieces*
14.80	27.90

Kalbsleberli geschnetzelt
mit frischen Kräutern in Butter gebraten, serviert mit währschafter Rösti
Sliced veal Liver, fried in butter with fresh herbs, served with hearty crispy hash browns
37.80

Cordon-Bleu „Teresia“ vom Kalb
mit Schinken, Bergkäse und Rahmlauch, an Gemüse-Garnitur und knusprigen Kartoffelschnitzen
Beef Cordon Bleu "Teresa" (stuffed with ham, mountain cheese and creamed leeks), mixed vegetables and crispy potato wedges
45.80

Zarte Kalbsschnitzelchen
(vom Eckstück) an Champignonrahmsauce, mit Butternudeln und frischem Gemüse
Tender veal escalopes in creamy mushroom sauce, served with noodles and fresh vegetables

kleine Portion / small	*grosse Portion / large*
37.90	39.90

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

KALTE KÖSTLICHKEITEN / COLD DELICACIES

Währschafte Sandwiches mit Garnitur
wahlweise mit Schinken, Salami oder Käse / optionally with ham, salami or cheese
10.60
mit Bündner Rohschinken / with ham
11.90
mit Bündnerfleisch / with grison dried meat
12.60

•••

Handgeschnittene Haussalsiz mit Garnitur
Air-cured raw sausage made of beef, pork and bacon (handcut)
15.60

Rohess-Speck mit Garnitur
luftgetrocknet und würzig herangereift im Val Segnas (100 g am Stück oder maschinengeschnitten)
Air-dried bacon, garnished (100 g in one piece or machine-cut)
17.60

•••

Portion Bündner Alpkäse am Stück
Grisons alpine cheese in one piece
14.60

Käseteller mit Weich- und Hartkäse / Cheese plate

Klein (3 Sorten) / small (3 varieties)	*Gross (5 Sorten) / large (5 varieties)*
19.60	21.60

•••

Herrschaftsteller mit Garnitur
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse
Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished
28.60

Herrschaftsplatte für zwei Personen
For two people: Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished
53.20
(jede weitere Portion: 26.60 / each additional portion: 26.60)

•••

Bündnerfleischteller
100 g erstklassiges Bündnerfleisch (vom Eckstück) / Grison dried meat plate (100 g first-class quality)
31.60

Bündnerfleischplatte
ab 2 Personen, pro Portion / from 2 persons, per portion
29.60

•••

Wurstsalat / Sausage salad

einfach / not garnished	*garniert / garnished*
17.60	21.60

Wurst-Käse-Salat / *Sausage and cheese salad*

einfach / not garnished	*garniert / garnished*
19.60	23.60

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

KALTE GETRÄNKE / COLD BEVERAGES

Erfrischendes im Offenausschank	*2 dl*	*3 dl*	*5 dl*	*1 Liter*
Cola, Fanta, Sprite, Rivella	3.60	4.70	5.90	12.60
Eistee *(nur im Sommer)*	3.60	4.70	5.90	12.60
Holunderblütensirup	3.60	4.70	5.90	

Mineralwasser in Flaschen

Sardona *(Nr. 2)*	*4 dl*	5.90
Sardona *(Nr. 2)*	*7.5 dl*	8.90
Sardona *(Nr. 0)*	*4 dl*	5.90
Sardona *(Nr. 0)*	*7.5 dl*	8.90
Hahnenwasser	*5 dl*	3.60
Hahnenwasser	*1 Liter*	5.60

Limonaden in Flaschen

Coca Cola, Coca Cola Zero	*3 dl*	5.00
Fanta, Sprite	*3 dl*	5.00
Rivella *(rot, blau,)*	*3 dl*	5.00
Schweppes Tonic	*2 dl*	5.10
Schweppes Bitter Lemon	*2 dl*	5.10

Frucht- und Gemüsesäfte

Apfelsaft	*3 dl*	5.00
Apfelschorle	*3 dl*	5.00
Apfelwein ohne Alkohol	*5 dl*	6.30
Apfelwein	*5 dl*	6.60
Orangensaft	*2 dl*	5.30
Traubensaft	*2 dl*	6.30
Tomatensaft	*2 dl*	6.60

Schützengarten

ÄLTESTE BRAUEREI DER SCHWEIZ

Bier im Offenausschank

SCHÜTZENGARTEN LAGERBIER 1779

Stange „Mickey Mouse“	*2 dl*	3.50
Stange	*3 dl*	4.70
Stange Panaché *(süss/sauer)*	*3 dl*	4.70
Grosses Bier	*5 dl*	6.00
Grosses Panaché *(süss/sauer)*	*5 dl*	6.00

Bier in Flaschen

SCHÜTZENGARTEN 1779

Flasche Lager *(hell)*	*5 dl*	6.50
Spezli *(Edelspez)*	*3 dl*	4.80
Weisser Engel *(Weizenbier)*	*5 dl*	6.80
Lagerbier Alkoholfrei	*3 dl*	4.80

ERDINGER

Weizenbier Alkoholfrei	*5 dl*	6.80

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

WARME GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Kaffee

Kaffee Crème / Nature	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee	4.90
Kaffee Hag	4.90
Kaffee Mélange	6.90
Cappuccino *(mit Milchschaum)*	5.00

Milchgetränke

Heisse Milch *(dampferhitzt)*	4.60
Kalte Milch	4.60
Ovo heiss	5.00
Ovo kalt	5.00
Heisse Schokolade	5.00
Kalte Schokolade	5.00

Kaffee mit Musik *(mehr als) 4 cl*

Kaffee Träsch	7.90
Kaffee Chrüter	7.90
Kaffee Pflümli	9.90
Kaffee Zwetschgen	7.90
Kaffee Kirsch	7.90
Kaffee Williams	7.90

Diverse Tees

Schwarztee	4.60
Pfefferminztee	4.60
Hagebuttentee	4.60
Kamillentee	4.60
Früchtetee	4.60
Verveinetee	4.60

Kaffee Spezial *(mehr als) 4 cl*

Caffè Corretto „Grappa“	7.60
Caffè Corretto „Marc“	7.60
Irish Coffee	13.90
Schümli Pflümli	9.90
Bündte Kaffee	13.60

Punsch & Co.

Apfelpunsch *(alkoholfrei)*	4.70
Orangenpunsch *(alkoholfrei)*	4.70
Rumpunsch *(alkoholfrei)*	4.70
Rumpunsch mit Alkohol	9.60
Tee mit Rum	9.60
Glühwein *(mit Jeninserwein/eigener Beutel)*	7.60

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

APÉRO / SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

Vermouth weiss	*15.5 %*	*4 cl*	7.60
Campari	*23.0 %*	*4 cl*	7.60
Campari Orange	*23.0 %*	*4 cl*	8.60
Appenzeller	*29.0 %*	*4 cl*	7.60
Fernet Branca	*40.0 %*	*4 cl*	7.60
Sherry Tio Pepe	*17.4 %*	*4 cl*	7.60
Pernod	*40.0 %*	*2cl*	7.60
Porto	*19.0 %*	*4 cl*	7.60

San Pellegrino bitter		*1 dl*	7.60

Träsch	*40.0 %*	*2 cl*	7.10
Grappa *(nicht einheimisch)*	*37.5 %*	*2 cl*	8.60
Kirsch	*41.0 %*	*2 cl*	8.60
Kräuter	*41.0 %*	*2 cl*	7.60
Zwetschgen	*42.0 %*	*2 cl*	8.60
Pflümli	*40.0 %*	*2 cl*	8.60
Williams	*43.0 %*	*2 cl*	9.10
Doppelter Williams	*43.0 %*	*4 cl*	14.60
Vodka	*40.0 %*	*4 cl*	9.60
Gin	*37.5 %*	*4 cl*	9.60
Röteli	*22.0 %*	*4 cl*	8.10
Rum	*37.5 %*	*4 cl*	7.10
Calvados	*40.0 %*	*4 cl*	9.50
Vielle Prune	*40.0 %*	*4 cl*	9.50
Grand Marnier	*40.0 %*	*4cl*	10.60
Baileys	*17.0 %*	*4cl*	10.60

Cognac

Rémy Martin	*40.0 %*	*2 cl*	11.60

Longdrinks

Whiskey Cola	*40.0 %*	*4 cl*	16.60
Gin Tonic	*40.0 %*	*4 cl*	16.60
Vodka Orange	*40.0 %*	*4 cl*	16.60

Whiskey

Ballantines	*40.0 %*	*4 cl*	13.60
Tullamore Dew Irish	*40.0 %*	*4 cl*	13.60

GASTHOF ZUR BÜNDTE
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN HIER BEI UNS AM SCHÖNSTEN PUNKT DER BÜNDNER HERRSCHAFT.

Wir freuen uns darauf, Sie mit dem Besten aus Küche und Weinkeller verwöhnen zu dürfen.
Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir neben der strikten Einhaltung der Hygiene-Standards grossen Wert auf frische und marktgerechte Zutaten, welche wir grösstenteils aus der Region beziehen.

Unser Schweine-, Kalb-, Poulet- und Rindfleisch kommt aus der Schweiz,
die Lammracks aus der Schweiz oder aus Irland, und die Lamm Entrecôtes stammen aus Australien.

Unser Brot stammt aus der Schweiz.

Da wir unser Fisch-Angebot regelmässig anpassen, informieren unsere Mitarbeiter
Sie gerne über die jeweilige Herkunft und Fang-Art.

Auf unserer Weinkarte führen wir hauptsächlich Jeninser Weine
von einheimischen Selbstkelterern.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen
auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam jederzeit gerne.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ping und Luzian Spescha
und das Bündte-Team

PS: Überraschen Sie Ihre Lieben mit dem „Bündte“-Gutschein!
Verschenken Sie ein schönes Essen oder eine Übernachtung. Sie können den Gutschein jederzeit abholen.
Wenn Sie Ihn telefonisch anfordern, wird er Ihnen mit einem Einzahlungsschein umgehend zugeschickt.