

**Die angebotenen Gerichte sind mit viel Freude und Sorgfalt zubereitet.
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Bitte wenden Sie sich an unser Personal.**

*

Bestellung werden von 11.15 – 13.45 Uhr & 18.15 – 20.45 Uhr angenommen
anschliessend servieren wir diverse warme & kalte Speisen von unserer kleinen Karte

VORSPEISEN

Sfr.

Grüner Salat	6.70
Gemischter Salat	7.80
Bündnerspezialitäten, Brot und Butter	9.00
Luftgetrockneter Bündner Rohschinken	9.00
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	11.50
Krevetten an Cocktailsauce, Toast und Butter	10.30
Bündner Capuns mit Butter & Käse	8.40
Vegetarische Bündner Capuns	8.40
Spaghetti an Tomatensauce und Parmesan	8.40

SUPPEN

Tagessuppe mit Brot	5.70
Tagessuppe als Vorspeise	3.70
Bouillon nature	5.80
Bouillon mit Ei	6.80
Bündner Gerstensuppe	6.80
Kürbiscrèmesuppe	7.80

KALTE GERICHTE

Salatteller garniert mit Schinken und Ei	17.40
Wurstsalat garniert	16.30
Wurst-Käsesalat garniert	17.80
Portion Alpkäse	10.50
Bündner Bauernsalsiz	13.80
Bündnerteller, Brot und Butter	20.50
Bündnerplatte garniert, Brot und Butter	26.20
Bündner Rohschinken, Portion	19.90
Bündnerfleisch, Portion	27.30
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	21.00
Krevetten an Cocktailsauce, Toast und Butter	18.40

GARNIERTE PLATTEN

Sfr.

Frische Forelle blau mit Butter und Salzkartoffeln	31.30
Frische Forelle gebraten mit frischen Kräutern und Salzkartoffeln	31.30
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti	36.80
Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“ garniert mit Gemüse und Pommes frites	40.40
Entrecôte vom Grill, garniert mit Gemüse und Pommes frites	40.40
<i>-aus einheimischer Produktion zu voller Reife gelagert-</i>	

Rehrücken (auf Vorbestellung)

„Mirza“ ab 2 Pers., pro Person

55.00

Wildrahmsauce & hausgemachte Spätzli, Rotkraut & Kastanien,
Gedämpfter Rosenkohl, Äpfel, Preiselbeeren & Trauben

GARNIERTE TELLER

Hirschpfeffer Jäger-Art

garniert mit Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Apfel & Preiselbeeren

28.00

Rehschnitzel „Mirza“ mit Wildrahmsauce an Pfifferlingen

Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Rosenkohl, Äpfel, Preiselbeeren & Trauben

37.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & grosser, gemischter Salat	26.80
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Pommes frites oder Butterreis	40.40
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat	40.40
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites/ mit Kalbfleisch	18.90/ 23.10
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln / mit Kalbfleisch	20.50/ 24.70
Kalbsbratwurst mit Butternudeln	13.70
Bündner Capuns mit Butter & Käse	17.60
Vegetarische Bündner Capuns	17.60
Fitness-Teller (zarte Pouletbrust vom Grill garniert mit Salaten)	17.30
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	16.60

Herbstteller (Vegetarischer Wildteller)

Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Rosenkohl, Pilzsauce, Apfel mit Preiselbeeren

21.50

Für unsere kleinen Gäste: (Diese Gerichte werden nur Kindern serviert)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	9.00
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	9.00
Spaghetti Napoli	9.00

Herkunft und Deklaration

Rindfleisch: Schweiz /Basilien/Australien* - Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz - Lachs und Krevetten: Norwegen / Asien - Forellen: Zucht Alvanu Bad - Lamm: Australien und Neuseeland - Wild: Schweiz*

** kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*