

**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	7.90
Gemischter Salat	8.30
Bündnerspezialitäten, Brot und Butter	9.20
Luftgetrockneter Schinken	9.20
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	11.70
Krevetten an Cocktailsauce, Toast und Butter	10.50
Bündner Capuns mit Butter & Käse (2 Stück)	8.70
Vegetarische Bündner Capuns (2 Stück)	8.70
Spaghetti an Tomatensauce und Parmesan	8.70

## SUPPEN

Tagessuppe mit Brot	5.80
Tagessuppe als Vorspeise	3.90
Bouillon nature	5.90
Bouillon mit Ei / mit Sherry	6.90
Bündner Gerstensuppe	7.70

## KALTE GERICHTE

Salatteller garniert mit Schinken und Ei	17.90
Wurstsalat garniert	16.50
Wurst-Käsesalat garniert	17.90
Portion Alpkäse	10.70
Bündner Bauernsalsiz	13.80
Bündnerteller, Brot und Butter	20.90
Bündnerplatte garniert, Brot und Butter	26.90
Bündner Rohschinken, Portion	21.00
Bündnerfleisch, Portion	28.10
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	21.70
Krevetten an Cocktailsauce, Toast und Butter	19.00

## GARNIERTE PLATTEN Sfr.

Frische Forelle blau mit Butter und Salzkartoffeln	32.50
Frische Forelle gebraten mit frischen Kräutern und Salzkartoffeln	32.50
Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“ garniert mit Gemüse und Pommes frites	41.50
Wienerschnitzel garniert mit Gemüse und Pommes frites	39.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti	37.50
Entrecôte vom Grill, garniert mit Gemüse und Pommes frites	41.10

### „es git so langs hät“:

Lammcarré	ab 2 Pers., pro Person	50.00
<i>mit Sauce provençale, Bäckerkartoffeln &amp; Gemüse</i>		
Chateaubriand	ab 2 Pers., pro Person	65.00
<i>mit frischer Sauce Béarnaise und reichhaltiger Gemüseplatte, Reis oder Pommes frites</i>		

## GARNIERTE TELLER

Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & grosser, gemischter Salat	28.60
Lammkoteletten provenzalisch, mit Butterbohnen und Pommes frites	33.90
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Pommes frites oder Butterreis	41.50
Filetgulasch „Stroganoff“ mit Butterreis	35.00
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat	41.10
Kalbspillard v. Grill, Kräuterbutter, P.frites & gemischter Salat	37.40
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites/ mit Kalbfleisch	19.50/ 23.90
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln / mit Kalbfleisch	21.30/ 25.50
Kalbsbratwurst mit Butternudeln	14.70
Bündner Capuns mit Butter & Käse	18.50
Vegetarische Bündner Capuns	18.50
Fitness-Teller (zarte Pouletbrust vom Grill garniert mit Salaten)	18.00
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	17.60
Spaghetti aglio, olio e peperoncini mit gebratenen Riesenkrevetten	25.50
Omelette nature oder Omelette mit Schinken oder mit Pilzen	15.00
Gemüseteller	23.00
Pizzockels „Surmirans“ mit Krausminze in Zwiebel-Butter geschwenkt mit Käse	17.00

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

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	10.00
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	10.50
Spaghetti Napoli	10.00

### *Herkunft und Deklaration*

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

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