

VORSPEISEN

Sfr.

Grüner Salat / Gemischter Salat	7.90 / 8.30
Bündner Spezialitäten, Brot und Butter	9.20
Krevetten an Cocktailsauce, Toast und Butter	10.50
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	11.70
Bündner Capuns mit Käse bestreut und Butterüberschäumt (2 Stück)	8.70
Vegetarische Capuns mit Käse bestreut und Butterüberschäumt (2 Stück)	8.70

SUPPEN

Tagessuppe mit Brot	5.80
Bouillon Natur	5.90
Bouillon mit Ei oder Sherry	6.90
Bündner Gerstensuppe	7.70
Kürbiscrèmesuppe	8.50

KLASSIKER UND MEHR

Hirschpfeffer Jäger-Art , Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Apfel & Preiselbeeren	29.00
Rehschnitzel „Mirza“ mit Wildrahmsauce an Pfifferlingen Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Rosenkohl, Äpfel, Preiselbeeren & Trauben	38.00
Herbstteller (Vegetarischer Wildteller) Spätzli, Rotkraut & Kastanien, Rosenkohl, Pilzsauce, Apfel mit Preiselbeeren	23.50
Frische Forelle blau mit Butter & Salzkartoffeln	32.50
Frische Forelle gebraten & Salzkartoffeln	32.50
Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“ garniert mit Gemüse & Pommes frites	41.50
Wienerschnitzel garniert mit Gemüse & Pommes frites	39.00
Kalbspailard vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites & gemischter Salat	37.40
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti	35.00
Entrecôte vom Grill mit Pommes frites & Gemüse oder gemischter Salat	41.10
Rindsfilet vom Grill mit Pfeffersauce, Pommes frites oder Butterreis	41.50
Rindsfilet «Stroganoff» mit Butterreis	35.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & gemischter Salat	28.60
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites/ mit Kalbfleisch	19.50/ 23.90
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln / mit Kalbfleisch	21.30/ 25.50
Fitnesssteller: Frische Salat mit zarter Pouletbrust vom Grill, Kräuterbutter	18.00
Bündner Capuns mit Käse bestreut und Butterüberschäumt	18.50
Vegetarische Capuns mit Käse bestreut und Butterüberschäumt	18.50

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 oder Spätzli mit Rahmsauce	10.00

KALTE GERICHTE

Wurstsalat garniert / nature	16.50 / 10.50
Wurst-Käsesalat garniert / nature	17.90 / 12.70
Salatteller mit Ei und Schinken	17.90
Portion Alpkäse	10.70
Bündner Bauernsalsiz	13.80
Bündnerteller, Brot und Butter / Bündnerplatte	20.90 / 26.90
Bündner Rohschinken, Portion / Bündnerfleisch Portion	21.00 / 28.10
Krevetten an Cocktailsauce, Toast und Butter	19.00
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	21.70
Kaltes Siedfleisch mit Meerrettichrahm & gemischtem Salat (nur Zeitweise erhältlich)	19.20

DESSERT *auch als kleine Portion erhältlich

Coupe Nesselrode , Vanilleglace, Meringues, Vermicell & Rahm *	11.50
Vermicell mit Meringue & Rahm*	11.50
Frühtecoupe Jacques *	10.50
Vanille mit Grand Marnier *	11.50
Coupe Danemark *	10.50
Bananasplit	11.00
Heisse Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm*	12.50
Eiskaffee Albula	9.00
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello *	11.00
Erdbeersorbet mit Alter Zwetsche oder Fragolino *	11.00
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	9.00
Frischer Fruchtsalat nature / mit Rahm *	9.00 / 9.50
Meringues mit Rahm / Meringues mit Vanilleglace & Rahm *	10.50
Röteli – Parfait nach Grossmutter's Rezept	8.70
Hausgemachte Kuchen: Schoggitorte, Rüeblitorte, Bündner Nusstorte	5.00

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.

Herkunft und Deklaration: Rindfleisch: Schweiz /Basilien/Australien₁ - Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz - Lachs und Krevetten: Norwegen / Asien - Forellen: Zucht Alvaneu Bad - Lamm: Australien und Neuseeland Wild: Schweiz - ₁ kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein