

<u>VORSPEISEN</u>	Sfr.
Grüner Salat / Gemischter Salat	7.90 / 8.30
Bündnerspezialitäten, Brot und Butter	9.20
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/ mit Ei oder Sherry	5.90/ 6.90
Bündner Gerstensuppe	7.70

KLASSIKER UND MEHR

Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“ garniert mit Gemüse & Pommes frites	41.50
Wienerschnitzel garniert mit Gemüse & Pommes frites	39.00
Kalbspallard vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites & gemischter Salat	37.40
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti	35.00
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
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites & gemischter Salat	29.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites/ mit Kalbfleisch	19.50/ 23.90
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln / mit Kalbfleisch	21.30/ 25.50
Bündner Capuns mit Käse bestreut und Butterüberschäumt	18.50
Vegetarische Capuns mit Käse bestreut und Butterüberschäumt	18.50
Pizzockels „Surmirans“ mit Krausminze in Zwiebel-Butter geschwenkt mit Käse	17.00
Gebratenes Barschfilet an Safransauce, gedämpfter Reis und Blattspinat	25.00
Fitnesssteller frische Salate mit zarter Pouletbrust	18.00

⇒ Tagesmenu gemäss Beiblatt

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 <u>oder</u> Nudeln mit Rahmsauce	10.00

KALTE GERICHTE

Wurstsalat garniert / Wurst-Käsesalat garniert	16.50 / 17.90
Portion Alpkäse / Bündner Bauernsalsiz	10.70 / 13.80
Bündnerteller, Brot und Butter / Bündnerplatte	20.90 / 26.90
Bündner Rohschinken, Portion / Bündnerfleisch Portion	21.00 / 28.10
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	21.70

DESSERT

● als kleine Portion Reduktion 2.50

Frühtecoupe Jacques ●	10.50
Vanille mit Grand Marnier ●	11.50
Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleglace ●	11.50
Coupe Danemark ●	10.50
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
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	5.00
Schoggitorte, Bündner Nusstorte	

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/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*