

<u>Vorspeisen /Starter</u>	<p><b>Zweierlei vom Luzerner Bierschwein</b> mit wildem grünem Spargel und Orangencreme <i>Duo of Swiss pork with wild green asparagus and orange creme</i></p>	CHF	21.00	26.00
	<p><b>* Spargelpralinen</b> Gebacken mit buntem Frühlingssalat <i>Fried asparagus pearls with colorful spring salad</i></p>	CHF	17.00	21.00
	<p><b>Salate Mimosa (mit gehacktem Ei)</b> Gemischt, Grün oder Nüssli - mit Dressing nach Wahl Dressing zur Auswahl; Balsamico; Französisch mit Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i></p>	CHF	11.00	
	<p><b>Rinds-Tatar (CH)</b> mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch mit Toast und Butter <i>mild, medium or spicy to your liking served with toast and butter</i></p>	CHF	25.00	36.00
	<p><b>Tapas ab 2 Personen</b> Saisonale Kreationen mit Bündner Einschlag und einem <b>"Twist"</b> von Küchenchef Stefan Wagner <i>Seasonal creations reflecting what nature has to offer with the very personal touch of Head Chef Stefan Wagner</i></p>	CHF	35.00	für 2 Prs.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:  
Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland  
Zander: Zucht/Holland - Heilbutt: Zucht/Estland - Lachs: Zucht  
\*Vegetarisch \*\* Vegan

<u>Bündnerluft</u> <u>Air dried specialities</u>	<b>Bündnerfleischplatte 2 Prs.</b>	CHF	44.00	
	dünn geschnittenes Bündnerfleisch <i>thinly sliced air dried meat</i>			
	<b>Assortierte Trockenfleischspezialitäten 2 Prs.</b>	CHF	50.00	
	Trockenfleischspezialitäten, Bergkäse und Birnbrot aus Graubünden <i>Regionally produced air dried meat specialities, pear bread and mountain cheese</i>			
<u>Suppentopf</u> <u>Soups</u>	<b>Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept</b>	CHF	11.00	
	dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot <i>Barley soup served with Puschlav ry bread</i>			
	<b>Weisses Spargelsüppchen</b>	CHF	18.00	
	mit Pata Negra, Erbsen und Morcheln <i>Soup from white asparagus with Pata Negra, peas and morels</i>			
<u>Warm / Starter</u>	<b>* Mascarpone Risotto</b>	CHF	Vorspeise 21.00	Hauptgang 27.00
	mit gerösteten Macadamianüssen, grünem und weissem Spargel <i>Mascarpone risotto with roasted macadamia nuts, green and white asparagus</i>			
	<b>Tagliolini</b>	CHF	23.00	29.00
	mit grünem Wildspargel, Cherrytomaten und Rauchlachsstreifen <i>Tagliolini with wild green asparagus, cherry tomatoes and strips of smoked salmon</i>			
	<b>Bündner Trilogie</b>	CHF	28.00	35.00
	Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri * (auch mit Vegetarischen Capuns möglich) <i>Maluns; fried potatoes with applesauce and mountain cheese</i> <i>Capuns; stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon</i> <i>Pizzoccheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables</i>			

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:  
Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland  
Zander: Zucht/Holland - Heilbutt: Zucht/Estland - Lachs: Zucht  
\*Vegetarisch \*\* Vegan

Spisas Grischunas  
Regional Specialities

<b>* Maluns</b> mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse <i>Fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese</i>	CHF	21.00	26.00
<b>* Pizzoccheri Neri</b> Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst <i>Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese on request with an Engadin smoked sausage</i>	CHF	21.00	26.00
<b>Capuns Sursilvans</b> - Krutkapuna      Klassisch oder Vegetarisch Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken <i>Stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon - regular or vegetarian</i>	CHF	23.00	28.00
<b>Churer Ratsherren -Teller</b> Kalbs- und Rindsfiletmédailon auf Bizochels „Gran Alpin“ mit Gemüse garnitur, Apfel und Dörrbirne <i>Medaillon of beef and veal from Switzerland with Gran Alpin Bizochels (pasta) herb pan and gravy vegetable garnish, braised apple and dried pear</i>	CHF	38.00	42.00
<b>Kalbsleber „Dolce Brusco“</b> Panierte Kalbsleber (140 gr.) mit herb-süsser Veltlinersauce, dazu Hexenpolenta und Apfel mit Dörrbirne <i>Breaded calf's liver with bittersweet red wine gravy served with polenta, apple and dried pear</i>	CHF	35.00	39.50

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:  
Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland  
Zander: Zucht/Holland - Heilbutt: Zucht/Estland - Lachs: Zucht  
\*Vegetarisch \*\* Vegan

Schweizer und Stern  
Klassiker  
Classic Swiss

**Leberlittler**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern und Rösti  
*Diced calf's liver*  
*with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)*

CHF 35.00 39.00

**Geschnetztes Kalbfleisch „Stern“**

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti  
*Stern diced veal with Cognac cream gravy*  
*fresh mushrooms and Rösti*

CHF 36.00 40.50

**Rindsfiletspitzen Stroganoff**

an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli  
*Beef fillet tips Stroganoff*  
*in a creamy sauce with pepper, served with "Spätzli"*

CHF 39.00 43.50

**Klassisches Kalbs Cordon-bleu ca. 150 gr.**

dazu knusprige Pommes frites und Gemüse  
*Veal escalope stuffed with cheese and ham, served with*  
*french fries and vegetables*

CHF 38.50

**Grossmutter's Rindsschmorbraten**

mit Kartoffelpüree und Gemüse  
*Braised roast of beef served with mashed potatoes and vegetables*

CHF 32.50 37.00

**Rindsfilet mit schwarzer Pfefferkruste**

auf Blattspinat mit hausgemachten Tagliolini  
*Swiss medaillon of beef with black pepper*  
*served with Tagliolini and spinach*

CHF 45.00 120 gr 160 gr  
49.50

Frühling / Spring

**Kalbsfilet auf offenem Feuer geröstet**

mit Allerlei vom Churer Spargel und Strudel von jungen Kartoffeln

*Veal fillet roasted on open fire*

*with medley of asparagus from Chur and strudel from young potatoes*

CHF 41.50 48.00

**Zander geschmort**

mit Tomaten und Sauerampfer

auf Churer Spargeln und Venere-Reis

*Pike perch braised with tomatoes and sorrel*

*on asparagus from Chur and Venere rice*

CHF 36.50 43.00

**Lauwarmer Heilbutt**

mit Rhabarber, schwarzem Pfeffer und Liebstöckel

*Warm halibut with rhubarb, black pepper and lovage*

CHF 39.00 46.00

Vegan / Vegetarian

**\*\* Bunt Gemüsecurrygericht**

mit hausgemachtem Curry (20 verschiedene Gewürze), Basmatireis

*Vegetables with curry and rice*

CHF 22.00 26.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland

Zander: Zucht/Holland - Heilbutt: Zucht/Estland - Lachs: Zucht

\*Vegetarisch \*\* Vegan

Churer Spargel  
vom eigenen Feld

**Spargel Darlise**

Weisser Churer Spargel Sorte: Darlise  
*White asparagus from Chur*

CHF 22.00 32.50

serviert mit / served with;

- Sauce Hollandaise
- klassisch Milanaise
- Tomatenvinaigrette

oder etwas Besonderes . . .

mit gerösteten Pekan-, Cashew- und Macadamianüssen  
und Nussbutter übergossen

**Beilagen / Side dish**

- Portion Churwaldner Rohschinken / air dried ham
- Crudo dolce
- Pata Negra
- Portion Frühjahrskartoffeln / spring potatoes

CHF 9.60

CHF 12.00

CHF 24.00

CHF 7.00

empfohlen von **graubündenVIVA**

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland

Zander: Zucht/Holland - Heilbutt: Zucht/Estland - Lachs: Zucht

\*Vegetarisch \*\* Vegan