

Vorspeisen /Starter

Wachtel ausgelöst CHF 26.00 21.00
mit Variation vom Apfel
Boneless quail with variety from the apple

Herbstsalat mit Rehschinken CHF 19.00 16.00
mit Kürbis, Birne, Belper Knolle und leicht geräuchertem Rehschinken
smoked venison ham with autumn salad, pumpkin, Belper Knolle

Salate Mimosa (mit gehacktem Ei) CHF 11.00
Gemischt oder Grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl
Dressing zur Auswahl; Italienisch; Balsamico; Französisch mit Bergkräuter, Tomaten Himbeer
*mixed, green or field salad with your choice of dressing,
Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry*

Rinds-Tatar (CH) CHF 25.00 36.00
mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch
mit Toast und Butter
*mild, medium or spicy to your liking
served with toast and butter*

Tapas ab 2 Personen CHF 35.00
Saisonale Kreationen mit Bündner Einschlag und einem "Twist"
von Küchenchef Stefan Wagner
*Seasonal creations reflecting what nature has to offer
with the very personal touch of Head Chef Stefan Wagner*

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Kalb: Schweiz - Schwein: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild: Schweiz
Saibling: Zucht/Estland - Jakobsmuscheln: USA
*Vegetarisch ** Vegan

Bündnerluft
Air dried specialities

Bündnerfleischplatte 2 Prs.
dünn geschnittenes Bündnerfleisch
thinly sliced air dried beef

CHF 44.00

Assortierte Trockenfleischspezialitäten 2 Prs.
Trockenfleischspezialitäten und Bergkäse aus Graubünden
regionally produced air dried meat specialities, mountain cheese

CHF 50.00

Suppentopf
Soups

Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept
dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot
barley soup served with Puschlav rye bread

CHF 11.00

Kürbis-Gewürzsüppchen
mit Loomi und leicht geräuchtem Zander
Pumpkin-spice-soup with Loomi and mildly smoked pike perch

CHF 18.00

Warm / Starter

*** Mascarpone Risotto**
mit Kürbis, eingelegtem Ingwer, Grapefruit und Koriander
Mascarpone risotto with pumpkin, marinated ginger, grapefruit and coriander

CHF Vorspeise 22.50 Hauptgang 29.50

*** Tagliolini**
mit frischen Eierschwämmli, Kräutern und Rahmsauce
Tagliolini with chanterelles, herbs on a cognac cream sauce

Vorspeise CHF 21.50 Hauptgang 28.50

Bündner Trilogie
Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri
* (auch mit Vegetarischen Capuns möglich)
Maluns; fried potatoes with applesauce and mountain cheese
Capuns; stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon
Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables

CHF 28.00 35.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Kalb: Schweiz - Schwein: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild: Schweiz
Saibling: Zucht/Estland - Jakobsmuscheln: USA
*Vegetarisch ** Vegan

Spisas Grischunas
Regional Specialities

*** Maluns** CHF 21.00 26.00
mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse
fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese

*** Pizzoccheri Neri** CHF 21.00 26.00
Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch

auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst CHF 32.00
*Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese
on request with an Engadin smoked sausage*

Capuns Sursilvans - Krutkapuna CHF 23.00 28.00
Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken
stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon

Klassisch
oder
Vegetarisch
Regular
or vegetarian

Churer Ratsherren -Teller CHF 38.00 42.00
Kalbs- und Rindsfiletmédaille
auf Bizochels „Gran Alpin“ mit Gemüse garnitur, Apfel und Dörrbirne
*Medaillon of beef and veal from Switzerland
with Gran Alpin Bizochels (pasta) herb pan and gravy
vegetable garnish, braised apple and dried pear*

Kalbsleber „Dolce Brusco“ CHF 35.00 39.50
Panierte Kalbsleber (140 gr.)
mit herb-süsser Veltlinersauce,
dazu Hexenpolenta und Apfel mit Dörrbirne
*breaded calf's liver with bittersweet red wine gravy
served with polenta, apple and dried pear*

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Kalb: Schweiz - Schwein: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild: Schweiz
Saibling: Zucht/Estland - Jakobsmuscheln: USA
*Vegetarisch ** Vegan

Schweizer und Stern
Klassiker
Classic Swiss

Leberlittler

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

CHF 35.00 39.00

Geschnetzeltes 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

dazu knusprige Pommes frites und Gemüse
veal escalope stuffed with cheese and ham, served with
fresh fries and vegetables

150 gr.

CHF 39.50

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

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Kalb: Schweiz - Schwein: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild: Schweiz
Saibling: Zucht/Estland - Jakobsmuscheln: USA
*Vegetarisch ** Vegan

Wild / Game

Rehpfeffer		CHF	32.00	39.00
Gampfeffer		CHF	36.00	44.00
mit traditionellen Garnituren ° <i>Traditional local style deer stew</i> <i>Traditional local style gams stew</i>				
Hirschkalbrücken		CHF	41.00	48.00
mit Steinpilz, Vadouvan, Spitzkohl und gebackener Juspraline <i>Young deer saddle with</i> <i>porcini mushrooms, Vadouvan, sweetheart cabbage and baked jus praline</i>				
Rehentrecôte		CHF	42.00	49.00
rosa gebraten mit wilden Fenchelpollen, Kürbis und fermentierten Zwiebeln <i>Venison entrecôte (cooked medium rare) with</i> <i>wild fennel, pumpkin and fermented onions</i>				
Wildgeschnetzeltes		CHF	32.00	38.00
an einer Wachholderrahmsauce mit * traditionellen Wildgarnituren <i>Diced venison on a creamy juniper sauce with traditional garnish</i>				
Rehrücken / 2 service ab 2 Personen	pr. Prs.	CHF		68.00
erster Gang mit Wildrahmsauce zweiter Gang mit kräftiger Reduktion mit * traditionellen Wildgarnituren Venison saddle / 2 service with classic garnish				
* Jägerpech		CHF	21.50	28.00
Klassische Wildbeilagen (ohne Fleisch) mit/ohne Wildrahmsauce <i>Traditional garnish (no meat) with/without Sauce</i>				

° Traditionelle Wildgarnituren;
Quarkspätzli, Rosenkohlblätter,
Rotkohl mit Kastanien und Preiselbeeren à discretion

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Kalb: Schweiz - Schwein: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild: Schweiz
Saibling: Zucht/Estland - Jakobsmuscheln: USA
*Vegetarisch ** Vegan

Wasser / Water

Saibling

mit Pastinaken-Cranberry-Canneloni,
Dörraprikosenbällchen und Verjus Buttersauce

*Char with parsnip-cranberry-canneloni,
dried apricot praline and verjus butter sauce*

CHF

36.00

43.00

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Pommerysenfkruste,
Wirsing, Rande, und Kräuterseitling

Scallops in mustard crust, savoy cabbage, beetroot and king oyster mushroom

CHF

39.00

46.00

Vegan / Vegetarian

**** Maroni Gnocchi**

mit geschmortem Kürbis, Kürbiskernöl und Rotkohl

*Chestnut gnocchi with
braised pumpkin, pumpkin seed oil and red cabbage*

CHF

22.50

28.00

**** Bunt es Gemüsecurrygericht**

mit hausgemachtem Neu Delhi Curry (20 verschiedene Gewürze)
serviert mit Basmatireis

*New Delhi Curry
Vegetables with curry and rice*

CHF

22.00

26.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:
Kalb: Schweiz - Schwein: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild: Schweiz
Saibling: Zucht/Estland - Jakobsmuscheln: USA
*Vegetarisch ** Vegan