

<u>Vorspeisen /Starter</u>	<p>Ceviche vom Bündner Alpensaibling mit Peperoncini und eingelegtem Gemüse <i>Ceviche of Grisons Alpine char with chili peppers and pickled vegetables</i></p>	CHF	18.50	26.00
	<p>Bergkäsefonduepraline Frittiert mit Birnenchutney, Nüssen und gezupften Salatblätter <i>Fried alpine cheese fondue balls with pear chutney and nuts</i></p>	CHF	17.00	22.00
	<p>Salate Mimosa (mit gehacktem Ei) Gemischt oder 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	10.20	
	<p>Rinds-Tatar (CH) Rinds-Tatar (CH) 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>Tapas ab 2 Personen für 2 Prs. Saisonale Kreationen mit Bündner Einschlag und einem "Twist" 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	

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland

Seezunge: Nordostatlantik - Tuna: West-Pazifik - Riesencrevetten: Vietnam - Lachs und Wolfsbarsch: Zucht

*Vegetarisch ** Vegan

<u>Bündnerluft</u> <u>Air dried specialities</u>	Bündnerfleischplatte 2 Prs.	CHF	44.00	
	dünn geschnittenes Bündnerfleisch <i>thinly sliced air dried beef</i>			
	Assortierte Trockenfleischspezialitäten 2 Prs.	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>	Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept	CHF	11.00	
	dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot <i>barley soup served with Puschlav ry bread</i>			
	Süppchen von Grana Padano	CHF	16.00	
	mit Rohschinkentatar und leicht geräuchtem Eigelb <i>Grana padano soup with cured ham tartar and lightly smoked egg yolk</i>			
<u>Warm / Starter</u>	Mascarpone Risotto	CHF	Vorspeise 19.00	Hauptgang 27.00
	mit Cicorino rosso, Orange und Taleggio <i>Mascarpone risotto with radicchio, orange and Taleggio</i>			
	Tagliolini	CHF	26.00	34.00
	mit gebratenen Riesenvrevetten, Fenchel, Basilikum und Safran <i>Tagliolini with pan-fried king prawns, fennel, basil and saffron</i>			
	Bündner Trilogie	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>Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables</i>			

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland

Seezunge: Nordostatlantik - Tuna: West-Pazifik - Riesenvrevetten: Vietnam - Lachs und Wolfsbarsch: Zucht

*Vegetarisch ** Vegan

Spisas Grischunas
Regional Specialities

* Maluns mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse <i>fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese</i>	CHF	21.00	26.00
* Pizzoccheri Neri 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
Capuns Sursilvans - 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
Churer Ratsherren -Teller Kalbs- und Rindsfiletmédaille 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
Kalbsleber „Dolce Brusco“ 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

Seezunge: Nordostatlantik - Tuna: West-Pazifik - Riesencrevetten: Vietnam - Lachs und Wolfsbarsch: Zucht

*Vegetarisch ** Vegan

Schweizer und Stern
Klassiker
Classic Swiss

Leberlitteller

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 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 49.50
120 gr 160 gr

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland

Seezunge: Nordostatlantik - Tuna: West-Pazifik - Riesencrevetten: Vietnam - Lachs und Wolfsbarsch: Zucht

*Vegetarisch ** Vegan

Winter / Winter

Allerlei vom Kalb (Steak, Tortellini, geschmorte Backe)

mit Blumenkohl, Cashewkernen und Safran

Veal medley (steak, tortellini, braised cheek)

with cauliflower, cashew nuts and saffron

CHF 43.00 49.00

Ganze Seezunge in Butter gebraten

mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Whole sole cooked in butter with boiled potatoes and spinach leaves

CHF 54.00

Schottischer Lachs im Filouteig

mit Zitronenthymian, knackigem Gemüse und Kichererbsen

Scottish salmon in filo pastry

with lemon thyme, crispy pan-fried vegetables and chickpeas

CHF 37.00 42.00

Wolfsbarschfilet

im Pergament gegart mit Limette und Koriander

mit gebackenen Reisbällchen und geröstetem Broccoli

Sea bass fillet cooked in parchment with lime and coriander

with baked rice balls and roasted broccoli

CHF 40.00 46.00

Lauwarmer Tuna

mit Apfel, Randen und Wasabi

Warm tuna with apple, beetroot and wasabi

CHF 38.50 44.00

Vegan / Vegetarian

Bohnenkroketten mit geschmorten Pastinaken

Mangochutney und Flower Sprouts

Bean croquettes with braised parsnips

CHF 22.00 29.00

**** 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

Seezunge: Nordostatlantik - Tuna: West-Pazifik - Riesencrevetten: Vietnam - Lachs und Wolfsbarsch: Zucht

*Vegetarisch ** Vegan