

Vorspeisen / Starter

Salat Mimosa (mit gehacktem Ei)

Gemischt oder Grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl
Dressing; Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer
*mixed, green or field salad with your choice of dressing,
Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry*

CHF

11.00

Rinds-Tatar (CH)

mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch
mit Toast und Butter
*Beef tatar - mild, medium or spicy to your liking
served with toast and butter*

CHF

25.00

36.00

Herbst Tapas

Eierschwämmli - Forelle - Steinpilzsüppchen - Reh - Kürbis 2 Prs.
Hirschfilet - Wildschweinsalsiz
*Chanterelles - trout - mushroomsoup - venison - pumpkin
deer - wild boar sausage*

CHF

23.00

CHF

40.00

Herbstsalat

Bunter Herbstsalat mit Birnenkürbis, Belper Knolle und Rehschinkli
mixed leaf salad with pumpkin, shaved cheese and dried deer ham

CHF

15.00

19.00

Bündnerluft

Air dried specialities

Bündnerfleischplatte 2 Prs.

dünn geschnittenes Bündnerfleisch
thinly sliced air dried beef

CHF

44.00

Pasta / Pasta

Tagliolini

mit frischen Eierschwämmli
with chanterelles

CHF

21.00

26.00

Suppentopf
Soups

Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept

dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot
barley soup served with Puschlav rye bread

CHF

11.00

Steinpilzsüppchen

und Tartar vom Bündner Rohschinken
Mushroom soup
with a tatar from local air dried ham

CHF

17.00

Spisas Grischunas
Regional Specialities

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
Pizzoccheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables

CHF

etwas kleiner
32.00

Hauptgang
37.00

*** Maluns**

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse
fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese

CHF

23.00

27.00

*** Pizzoccheri Neri**

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch
auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst
Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese
on request with an Engadin smoked sausage

CHF

24.00

29.00

Capuns Sursilvans - Krutkapuna

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken
chard rolls stuffed with spätzle dough with salsiz
cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese

Klassisch,
vegetarisch oder vegan
Regular,
vegetarian or vegan

CHF

23.50

28.00

Herkunft Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Wild : Schweiz / umliegende Alpenländer

*Vegetarisch ** Vegan

Schweizer und Stern
Klassiker
Classic Swiss

Churer Ratsherren -Teller Kalbs- und Rindsfiletmédailleon auf Bizochels „Gran Alpin“ mit Gemüse garnitur, Apfel und Dörrbirne <i>Medaillon of beef and veal from Switzerland with Gran Alpin Bizzochels (pasta) herb pan and gravy vegetable garnish, braised apple and dried pear</i>	CHF	38.50	42.00
Leberlitteller Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern und Rösti <i>diced calf's liver with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)</i>	CHF	36.00	39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“ an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti <i>Stern diced veal with Cognac cream gravy fresh mushrooms and Rösti</i>	CHF	37.00	42.50
Rindsfiletspitzen Stroganoff an sämiger Sauce serviert mit Pilaw Reis <i>Beef fillet tips Stroganoff in a creamy sauce with pepper, served with pilaf rice</i>	CHF	46.00	51.00
Grossmutter's Rindsschmorbraten mit Weissweinsrisotto und Gemüse <i>braised roast of beef served with white wine risotto and vegetables</i>	CHF	36.50	43.00
Rindsfilet mit schwarzer Pfefferkruste auf Blattspinat mit hausgemachten Tagliolini <i>Swiss medaillon of beef with black pepper served with Tagliolini and spinach</i>	160 gr. CHF		53.00

Wild / Game

Rehpfeffer - Deer		CHF	32.00	39.00
Gamspfeffer - Chamois		CHF	36.00	43.00
mit klassischen Garnituren <i>local style stew with its traditional side dish</i>				
Wildgeschnetzeltes		CHF	34.00	39.00
<i>an einer sämigen Wacholderrahmsauce mit trad. Garnituren diced venison on a creamy juniper sauce, trad. side dish</i>				
Rehrücken / 2 service ab 2 Personen	pr. Prs.	CHF		68.00
erster Gang mit Wildrahmsauce zweiter Gang mit kräftiger Reduktion <i>Venison saddle / 2 service with traditional side dish</i>				
Hirschkalbsrücken		CHF	42.00	48.00
mit Briochecroûtons und Speck Nussbuttercornet Pastinakengemüse und Kürbis <i>Deer saddle with croûtons and bacon with nut butter parsnip and pumpkin</i>				
Traditionelle Wildgarnituren Quarkspätzli, Rosenkohlblätter, Rotkraut mit Kastanien und Preiselbeeren à discretion <i>Spaetzle, brussels sprouts, red cabbage with chestnuts, cranberry</i>				