

VORSPEISEN

Salat Mimosa

(mit gehacktem Ei)

Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl:
Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten-Himbeeren

11 / 13

Sommersalat

Bunter Blattsalat

marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer
Wassermelone, geräucherter Bündner Lachs

19

Rindstatar

mild – medium oder scharf nach Ihrem Wunsch zubereitet
serviert mit warmem Trockentomate - Bündner Rosmarin - Hausbrot

28 / 37

Turm von der Tomate

Weisse Tomaten Ingwerroyal mit Basilikumsorbet
Tomatentatar mit Zitronenverbene
Gebackenes Chicken Tandoori, Pata Negra Schinken
Piccadilly Tomate gefüllt mit Büffelmozzarella Creme

27

Auch für zwei zum Teilen +9

SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept
dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot
12

Saisonsüppchen mit "Extra"
15

DIE KLASSIKER

Vitello Tonnato
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce
Neue Kartoffeln
38

Roastbeef
Rosa gebratenes Entrecôte, dünn geschnitten mit Sauce Tartar
Neue Kartoffeln
38

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Bündner Trilogie

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzocheri Neri

* (auch mit vegetarischen Capuns möglich)

36 / 39

* Maluns

Kartoffelkrümmelmahl mit hausgemachtem Apfelmus
und Bergkäse

27 / 29

* Pizzocheri Neri

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch

27 / 30

auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst +9

Capuns Sursilvans

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht,
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken

26 / 30

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Für Fragen zur Herkunft sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitgastgeber*innen.

*vegetarisch ** vegan

STERN KLASSIKER

Leberlitteller

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti
39 / 44

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti
39 / 44

Rindsfiletspitzen Stroganoff

an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli
39 / 45

Churer „Ratsherren“

Kalbs- und Rindsfiletmédaille serviert mit Bizochels Gran Alpin
Gemüse garnitur, pochiertem Apfel und Dörrbirne,
Malanser Rotweinsauce, Preiselbeeren
39 / 45

Grossmutter's Rindsschmorbraten

Weissweinrisotto und Gemüse
38 / 44

VEGAN

** Auberginen

marinierte, gebackene Auberginen
auf Kichererbsen-Gemüseragout mit Peterli-Zitronenpesto
33 / 38

GRILL

Bierschweinkotelette	ca. 300 gr.	38
Rindsfiletmedaillon	ca. 200 gr.	59
Bündner Lachs	ca. 200 gr.	43

Inklusive Auswahl

Neue Kartoffeln, Gemüse oder Salat von farbigen Tomaten mit Rucola
und
Kräuterbutter, Chimichurri, Trockentomaten-Basilikumbutter, Béarnaise