

VORSPEISEN

Sternsalat

frische Blattsalate, Köstlichkeiten aus dem Garten,
Knusperkerne, Hausdressing

11 / 13

Saisonsalat

gebratener Baby-Lattich,
marinierter Rohkohl, gebackene Reh-Pralinen, Apfel

19

Rindstatar

mild – medium oder scharf,
warmes Trockentomaten- Rosmarin-Brot aus dem Ofen

28 / 37

Lostallo Lachs

Randen, Apfel, Senf, Meerrettich

21

SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe

nach altem Rezept von «Milo Pfister»
dazu Puschlaver Roggenbrot

12

Saisonsüppchen

mit «Extra»

15

EMPFEHLUNG VON KÜCHENCHEF STEFAN WAGNER

Kalb

Kalbsfilet mit Pilzen, Kalbsragout mit Trüffel,
lauwarmes Tatar mit Salzteigsellerie

47 / 54

Alpenzander

Frischer CH – Alpenzander mit Kürbis, Maisgriesschnitte
und Petersilienwurzel

42 / 48

BÜNDNER KLASSIKER

Bündner Trilogie

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzoccheri Neri

36 / 39

Capuns Sursilvans

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht,
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken

26 / 30

Pizzoccheri Neri

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

25 / 29

+Engadiner Hauswurst

9

STERN KLASSIKER

Leberli-Teller

geschnitzelte Kalbsleber, mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Butterrösti

39 / 44

Geschnitzeltes Kalbfleisch «Stern»

Kalbsfiletstreifen in Cognacrahmsauce, mit Pilzen und Butterrösti

44 / 49

Rindsfiletspitzen Stroganoff «nach Wagners Art»

an sämiger Sauce, serviert mit Spätzli

39 / 45

Churer «Ratsherren»

Kalbs- und Rindsfilet-Médallions, Bizochels Gran Alpin

Gemüsegarmitur, pochiertem Apfel, Dörrbirne,

Malanser Rotweinsauce, Preiselbeeren

39 / 45

Cordon bleu vom Kalb

Bündner Rohschinken, Bergkäse, Gemüsegarmitur und Pommes frites

42

Rindsfilet «Stern»

Pfefferkruste, Blattspinat, Tagliolini

44 / 49

VEGETARISCH* / VEGAN**

Kohlrabi**

Geschmorter Kohlrabi, Safran, Seidentofu und Kürbiskern Pesto

27 / 34

Bündner Trilogie vegetarisch*

Maluns - Capuns - Pizzoccheri Neri

34 / 37