

VORSPEISEN

Sternsalat

frische Blattsalate, Köstlichkeiten aus dem Garten,
Knusperkerne, Hausdressing

11 / 13

Saisonsalat

Wintersalat mit Castelfranco, Randenblätter
Raden und Frischkäse an Dörrfrüchte - Senfdressing

19

Rindstatar

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

28 / 37

Albula Forelle

Mousse von der Albula Forelle mit Meerrettich,
rotem Rettich und Apfel

21

SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe

nach altem Rezept von «Milo Pfister»
dazu Puschlaver Roggenbrot

12

Saisonsüppchen

mit «Extra»

15

EMPFEHLUNG VON KÜCHENCHEF STEFAN WAGNER

Kalb

Geschmorte Kalbsshortribs auf seinem Schmorgemüse
gratinierte Brandteignocken mit gehobeltem Parmesan und Perigord-Trüffel
42 / 48

Alpenzander

Röllchen vom Alpenzander mit Portweinzwiebeln,
Honig-Balsamico-Rotkohl
Topinambur Püree
39 / 46

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
Gemüse garnitur, pochierter Apfel, Dörrbirne,
Malanser Rotweinsauce, Preiselbeeren
39 / 45

Rindsfilet «Stern»

mit Pfefferkruste, Blattspinat, Tagliolini
44 / 49

VEGETARISCH* / VEGAN**

Spitzkohl**

Geschmorter Spitzkohl auf geräuchertem Olivenöl-Kartoffelstampf
eingelegten Birnen, Flowersprouts und altem Aceto
27 / 34

Bündner Trilogie vegetarisch*

Maluns - Capuns - Pizzoccheri Neri
34 / 37