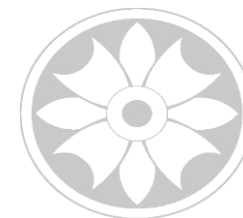


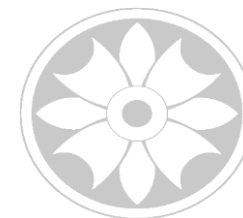


<u>Vorspeisen / Starters</u>	Salat Mimosa (mit gehacktem Ei) Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl Dressing; Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i>	CHF		12.50
	Herbstsalat mit Speck und Belper Knolle Zarter Nüsslisalat mit warmen Speckwürfeli gehobelter Belper Knolle <i>Fieldsalad with small strips of bacon</i>	CHF		14.50
	Rindstatar (CH) mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch serviert mit unserem warmem Hausbrot mit Trockentomate und Bündner Rosmarin - und Butter <i>Beef tatar - mild, medium or spicy to your liking served with our own warm, dried tomatos and rosemary bread</i>	CHF	26.00	37.00
	Stern Tapas Hirschcarpaccio mit Steinpilzmousse Preiselbeeren mit Haselnuss Frische Feigen mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig Zweierlei vom Kürbis mit Tuna Tataki und Buchweizen Wildschweinschinken mit Balsamicomarroni Apfel-Selleriesüppchen <i>Deer carpaccio with mousse from the local boletus Fresh figgs with goat cheese and rosmarine flavoured honey Apple - Celery soup Pumpkin with Tuna Tataki buckwheat Wild boar ham with balsamic flavoured chestnuts</i>	CHF		25.00
<u>Suppentopf</u> <u>Soups</u>	Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot <i>barley soup served with Puschlav rye bread</i>	CHF		11.50
	Herbstsüppchen <i>Seasonal soup</i>	CHF		14.00

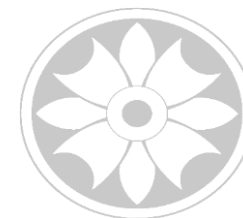
Herkunft Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Fische: Schweiz und Pazifik
*Vegetarisch ** Vegan



<u>Bündnerluft</u> Air dried specialities	Bündnerfleischplatte 2 Prs.	200 gr.	CHF		52.00
	dünn geschnittenes Bündnerfleisch <i>thinly sliced air dried beef</i>	Teller	CHF		25.00
<u>Spisas Grischnas</u> Regional Specialities	Bündner Trilogie			etwas kleiner	Hauptgang
	Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri * (auch mit Vegetarischen Capuns möglich) <i>Maluns; fried potatoes with apple sauce 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>		CHF	33.00	38.00
	* Maluns		CHF	24.00	28.00
	mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse <i>fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese</i>				
	* Pizzocheri Neri		CHF	25.00	29.00
	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</i> <i>on request with an Engadin smoked sausage</i>		CHF		35.50
Capuns Sursilvans - Krutkapuna Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken <i>chard rolls stuffed with spätzle dough with salsiz</i> <i>cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese</i>			CHF	24.00	29.00
				Klassisch, vegetarisch oder vegan <i>Regular,</i> <i>vegetarian or vegan</i>	



<u>Schweizer und Stern Klassiker Classic Swiss</u>	Leberlteller Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti <i>diced calf's liver with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)</i>		CHF	38.00	41.00
<u>Der Klassiker auch Vegan Swiss Classic also vegan</u>	Geschnetztes Kalbfleisch „Stern“ an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti <i>Stern diced veal with Cognac cream gravy, mushroom and hash brown Rösti</i> - köstlich auch als Veganes Gericht <i>- delicious also as Vegan **</i>		CHF	39.00	43.00
	Churer Ratsherren- und Damen Klassiker Kalbs- und Rindsfiletmédaillon serviert mit Bizochels Gran Alpin Gemüse garnitur, pochiertem Apfel und Dörrbirne, Malanser Rotweinsauce <i>Medaillon of veal and beef, local style pasta, vegetables, braised apple and dried pear, served with red wine sauce</i>		CHF	39.00	43.50
	Grossmutter's Rindsschmorbraten mit Weissweinrisotto und Gemüse <i>braised roast of beef served with white wine risotto and vegetables</i>		CHF	36.50	43.00
<u>Saisonal/Seasonal</u>	Herbstempfehlung vom Küchenchef <i>Recommended by the Executive Chef</i>	Fleisch o. Fisch Vegetarisch	CHF CHF	32.50 26.00	
<u>Wasser / Water</u>	Zander nach Grenobler Art in Butter gebraten mit Zitrone und Kapern Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Pike perch Grenoble style carefully fried in butter, served with lemon and capers potatoes and spinach</i>		CHF	35.00	46.00



Wild/
Game

Wildgeschnetzeltes an sämiger Wildrahmsauce <i>Sliced game on creamy sauce</i>	*	CHF	35.00	41.00
Rehpfeffer / Deer stew	*	CHF	33.00	39.00
Gampspfeffer / Chamois stew	*	CHF	36.00	43.00

- * Beilagen;
 - Hausgemachte Butterspätzli
 - Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohlblätter
 - Preiselbeeren
- * Side dish;
 - Home made "Spätzli" Pasta
 - Red cabbage with chestnuts and Brussels sprouts
 - Cranberries

Rehrücken aus dem Ofen <i>Saddle of deer</i>	2 Gänge ab 2 Prs. 2 course min. 2 prs.	CHF	p.Prs. p.Prs	68.00
Erster Gang; Klassisch Zweiter Gang; mit Eierschwämmli-Dörraprikosenbällchen Kürbisgemüse und Mandel-Chilisauce <i>First course, classic service</i> <i>Second Course; with chanterelles-apricots pumpkins and a almond-chilisauce</i>				

Weide/
Pasture

Schweizer Rindsfilet mit Pfefferkruste, Blattspinat und Tagliolini <i>Medaillon of beef with pepper, spinach and tagliolini</i>	160 gr.	CHF		53.00
--	---------	-----	--	-------

Vegan / Vegan

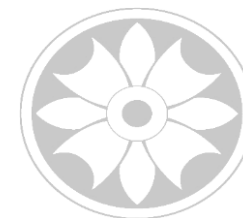
Auberginen ** Gebackene Aubergine mit Terijaki auf Gewürz-Kichererbsenragout und Shiitakewantan <i>baked egg plant with Terijaki served on a herb-hummusragout with Shiitake Wantan</i>		CHF	27.00	33.00
--	--	-----	-------	-------

Herkunft Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Fische: Schweiz und Pazifik
 *Vegetarisch ** Vegan



Dessert / Sweets

Zwetschgenparfait mit Nusskern und Kumquatkompott <i>Plums parfait with a heart of nuts and compot from Kumquats</i>	CHF	15.00
Coupe Nesselrode Vermicelles Meringues,Rahm und Vanilleglace <i>Chestnuts vermicelli, cream and vanille ice cream</i>	CHF CHF	12.50 10.00
Colonel / Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sherbet with Vodka</i>	CHF	14.00
Birnensorbet mit La Valadière Williams <i>Pear sherbet with La Valadière Williams</i>	CHF	14.50
Cupetta cun Tschüschnas Baumnussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen <i>Walnut ice cream with marinated plums</i>	CHF CHF	12.50 10.00
Chalandamarz Vanilleglace mit warmen karamellisierten Kastanien <i>Vanilla ice cream with caramelized chest nuts</i>	CHF CHF	12.50 10.00
Gerührter Eiskaffee mit Amaretto und Rahm <i>Home made coffee ice cream with Amaretto</i>	CHF CHF	12.50 10.00



Dessert / Sweets

Hausgemachtes Karamell - Köpfl
Home made - Swiss style - crème brûlée

CHF

11.00

-

Warmer Apfelstrudel
serviert mit heisser Vanillesauce
apple strudel served with hot vanilla sauce

CHF

12.00

Glace
Vanille, Baumnuss, Mokka, Schokolade-Brownie,
Joghurt-Erdbeere, Sauerkirsch-Marzipan, Zitrone, Birne
*Vanilla, walnut, coffee, chocolate brownie, yogurt-strawberry
cherry-marzipan*

pro Kugel

CHF

3.80

mit Rahm

CHF

1.80

Laktosefrei : Vanille

Lactose free : *vanilla*

Käse vom Brett
5 Sorten ca. 180 gr.
3 Sorten ca. 90 gr.
3 to 5 different cheeses

CHF

25.00

CHF

18.50

Dessertwein
Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden
*fine selection of dessert wine from this part of
Switzerland*

1 dl

CHF

14.00

3,35 dl

CHF

50.00