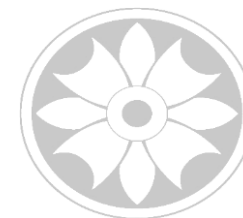




<u>Vorspeisen / Starters</u>	<b>Salat Mimosa (mit gehacktem Ei)</b> Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl Dressing: Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i>	CHF		12.50
	<b>Rindstatar (CH)</b> 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
	<b>Stern Tapas</b> Gurken-Sauerrahmtörtchen mit geräuchertem Stör Tomatenkaltschale, Burratacreme mit geröstetem Knoblauch Flammkuchen mit Crudo dolce, Jolly Melone im Knuspermantel und Avocado mit Chorizzo und Soty'laisse <i>Cucumber tart with smoked sturgeon Chilled tomato soup, cream of Burrata with garlic, Flammkuchen with dried ham, crispy coatet melon, avocado with chorizzo and Soty'laisse</i>	CHF		23.00
<u>Suppentopf Soups</u>	<b>Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept</b> dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot <i>barley soup served with Puschlav rye bread</i>	CHF		11.50
	<b>Sommersüppchen</b> mit "Extra" <i>Summer Soup with a twist</i>	CHF		14.00



<u>Bündnerluft</u> <u>Air dried specialities</u>	<b>Bündnerfleischplatte 2 Prs.</b>	200 gr.	CHF		52.00
	dünn geschnittenes Bündnerfleisch <i>thinly sliced air dried beef</i>	Teller	CHF		25.00
<u>Spisas Grischunas</u> <u>Regional Specialities</u>	<b>Bündner Trilogie</b>			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
	<b>* Maluns</b>		CHF	24.00	28.00
	mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse <i>fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese</i>				
	<b>* Pizzocheri Neri</b>		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
<b>Capuns Sursilvans</b> - 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>	<b>Leberlteller</b> 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>	<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“</b> 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 - delicious also as Vegan **		CHF	39.00	43.00
	<b>Churer Ratsherren- und Damen Klassiker</b> Kalbs- und Rindsfiletmédailion serviert mit Bizochels Gran Alpin Gemüsegarntur, 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
	<b>Grossmutter's Rindsschmorbraten</b> 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>	<b>Sommerempfehlung vom Küchenchef</b> <i>Recommended by the Executive Chef</i>	Fleisch o. Fisch Vegetarisch	CHF CHF	32.50 26.00	
<u>Wasser / Water</u>	<b>Zander nach Grenobler Art</b> 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



Sommerzeit  
Summer time

**Roastbeefsteller mit Salatgarnitur**

serviert mit Sauce Tartar und jungen Kartoffeln  
served with salad, sauce tartare and roast potatoes

CHF

34.00

39.00

**Vitello Tonnato**

serviert mit Kapernäpfeln und Limonenolivenöl  
*served with capers and lime olive oil*

CHF

32.00

37.00

Vegan / Vegan

**Sommerlicher veganer Horsd' oeuvre \*\***

Marinierte Salate mit einem Sträusschen Nüsslisalat  
Jolly Melone und würzige Avocado  
Mediterranes Grillgemüse und marinierte Pilze  
*Vegetable salads and a bouquet of field salad*  
*Jolly melon and seasoned avocado*  
*Meditarean grill vegetables and marinated mushrooms*

CHF

28.00

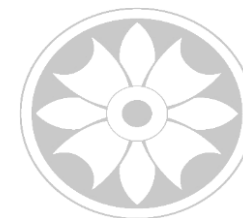
**Auberginen \*\***

Gebackene Aubergine mit Teriyaki  
auf Gewürz-Kichererbsenragout  
und Shiitakewantan  
*baked egg plant with Teriyaki*  
*served on a herb-hummusragout*  
*with Shiitake Wantan*

CHF

27.00

33.00



Tsch - Tsch  
czsch - czsch

**GRILL**

Bierschweinkotelette / <i>Pork Chops</i>	250 gr.	CHF	36.00
Irishes Rindsfilet / <i>Irish medallion of beef</i>	200 gr.	CHF	49.00
Kalbshohrückensteak / <i>Veal steak</i>	200 gr.	CHF	46.00
Riesencrevetten / <i>King prawns</i>	200 gr.	CHF	43.00
Seezungenfilet / <i>Fillet of sole</i>	180 gr.	CHF	52.00

**Beilagen / Side dishes**

Fitnessteller mit Melone und Avocado  
*Plate with salads, melon and avocado*

oder

Bratkartoffeln und Gemüse  
*Roast potatoes and vegetables*

oder

Marinierte Süsskartoffeln  
*Marinated sweet potatoes*

**Saucen / sauce**

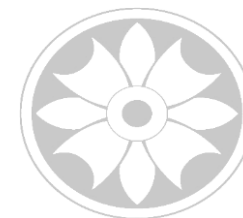
Hausgemachte Kräuterbutter / *home made herb butter*

oder

Chimi Churri / *Chimi Churri*

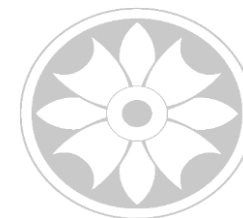
oder

Gratiniert mit Trockentomaten-Basilikumbutter / *Gratinated with dried tomato - basilic butter*



Dessert / Sweets

<b>Sauerrahmparfait</b> mit eingelegten Vanilleaprikosen und Holunderblütenschaum <i>Sour cream parfait with marinated vanilla apricots and elder espuma</i>	CHF	15.00
<b>"Colonel" Zitronensorbet mit Vodka</b> Lemon sherbet with Vodka	CHF	14.00
<b>Birnsorbet mit La Valadière Williams</b> Pear sherbet with La Valadière Williams	CHF	14.50
<b>Cupetta cun Tschüschinas</b> Baumnussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen Walnut ice cream with marinated plums	CHF CHF	12.50 10.00
<b>Chalandamarz</b> Vanilleglace mit warmen karamellisierten Kastanien Vanilla ice cream with caramelized chest nuts	CHF CHF	12.50 10.00
<b>Gerührter Eiskaffee</b> mit Amaretto und Rahm Home made coffee ice cream with Amaretto	CHF CHF	12.50 10.00



<u>Dessert / Sweets</u>	<b>Hausgemachtes Karamell - Köpfl</b> Home made - Swiss style - crème brûlée		CHF	11.00
-	<b>Warmer Apfelstrudel</b> serviert mit heisser Vanillesauce <i>apple strudel served with hot vanilla sauce</i>		CHF	12.00
	<b>Glace</b> Vanille, Baumnuss, Mokka, Schokolade-Brownie, Joghurt-Erdbeere, Sauerkirsch-Marzipan, Zitrone, Birne <b>Laktosefrei</b> : Vanille, Schokolade <i>Vanilla, walnut, coffee, chocolate brownie, yogurt-strawberry cherry-marzipan</i> <b>Lactose free</b> : vanilla, chocolate	pro Kugel mit Rahm	CHF CHF	3.80 1.80
	<b>Käse vom Brett</b> 5 Sorten ca. 180 gr. 3 Sorten ca. 90 gr. 3 to 5 different cheeses		CHF CHF	25.00 18.50
	<b>Dessertwein</b> Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden fine selection of dessert wine from this part of Switzerland	1 dl 3,35 dl	CHF CHF	14.00 50.00