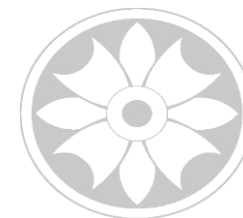
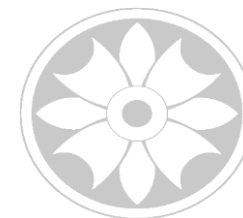




<u>Vorspeisen / Starters</u>	<b>Salat Mimosa (mit gehacktem Ei)</b> Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl Dressing; Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i>	CHF		12.50
	<b>Wintersalat mit Speck und Belper Knolle</b> Zarter Nüsslissalat mit warmen Speckwürfeli gehobelter Belper Knolle <i>Fieldsalad with small strips of bacon</i>	CHF		14.50
	<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> Crudo Dolce mit Petersilienwurzel und Senfmayonnaise Crevette im Limetten-Chili-Mantel Hausgeräuchertes Schweinefilet mit Birnenchutney Sauerrahmmousse mit Pumpernickel und Schnittlauchöl Sauerkrautsüppchen <i>Crudo Dolce with parsley root and moustardmayonnaise Prawn coated with lime and chili Smoked pork fillet with pear chutney Sour cream mousse with pumpernickel and chive oil Sauerkraut soup</i>	CHF		25.00
<u>Suppentopf</u> <u>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>Wintersüppchen</b> Seasonal soup	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>		CHF	etwas kleiner	Hauptgang 33.00 38.00
	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>				
	<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 - Krutkapuna</b>			CHF	24.00	29.00
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>	Klassisch, vegetarisch oder vegan <i>Regular,</i> <i>vegetarian or vegan</i>				



Schweizer und Stern  
Klassiker  
Classic Swiss

**Leberlteller**  
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti  
*diced calf's liver*  
*with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)*

CHF 38.00 41.00

Der Klassiker  
auch Vegan  
Swiss Classic  
also vegan

**Geschnetztes Kalbfleisch „Stern“**  
an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti  
*Stern diced veal with Cognac cream gravy, mushroom and hash brown Rösti*  
- köstlich auch als Veganes Gericht  
- delicious also as Vegan \*\*

CHF 39.00 43.00

**Rindsfiletspitzen Stroganoff**  
an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli  
*Beef fillet tips Stroganoff*  
*in a creamy sauce with peppers, served with "spatzle"*

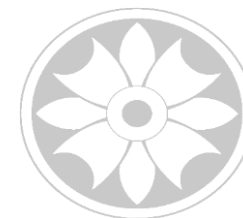
CHF 46.00 51.00

**Churer Rats- „Damen und Herren“ Klassiker**  
Kalbs- und Rindsfiletmédailon serviert mit Bizochels Gran Alpin  
Gemüse garnitur, pochiertem Apfel und Dörrbirne, Malanser Rotweinsauce  
*Medaillon of veal and beef, local style pasta, vegetables, braised apple*  
*and dried pear, served with red wine sauce*

CHF 39.00 43.50

**Grossmutter's Rindsschmorbraten**  
mit Weissweinsrisotto und Gemüse  
*braised roast of beef*  
*served with white wine risotto and vegetables*

CHF 36.50 43.00



<u>Saisonal/Seasonal</u>	<b>Winterempfehlung vom Küchenchef</b> <i>Recommended by the Executive Chef</i>	Fleisch o. Fisch	CHF	32.50	
		Vegetarisch	CHF	26.00	
<u>Weide/Pasture</u>	<b>Schweizer Rindsfilet</b> mit Pfefferkruste, Blattspinat und Tagliolini <i>Medaillon of beef with pepper, spinach and tagliolini</i>	160 gr.	CHF	53.00	
<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
		<b>Gebratener Wolfsbarsch</b> mit Topinambur, wildem Brokkoli, schwarzem Trüffel <i>Sea bass roasted with Jerusalem artichoke, wild broccoli, black truffle</i>		CHF	42.00
<u>Vegan / Vegan</u>	<b>Auberginen **</b> 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

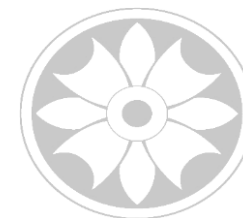


Dessert / Sweets

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

Herkunft Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Fische: Schweiz und Pazifik

\*Vegetarisch \*\* Vegan



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.

CHF

25.00

3 Sorten ca. 90 gr.

CHF

18.50

3 to 5 different cheeses

**Dessertwein**

Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden

1 dl

CHF

14.00

fine selection of dessert wine from this part of

3,35 dl

CHF

50.00

Switzerland