

Vorspeisen / Starter

**Salat Mimosa (mit gehacktem Ei)**

Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl  
 Dressing; Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer  
*mixed, green or field salad with your choice of dressing,  
 Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry*

CHF

**Wintersalat**

mit Rotkohl  
 Apfelchutney und Hirschmostbröckli  
*with red cabbage  
 apple chutney and air dried cured deer*

CHF

15.00

19.00

**Rindstatar (CH)**

mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch  
 mit Toast und Butter  
*Beef tatar - mild, medium or spicy to your liking  
 served with toast and butter*

CHF

25.00

36.00

**Winter Tapas**

Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtelei und Grana Padano  
 Hausgeräucherte Forelle mit Randen und Apfel  
 Quitten - Honigsüppchen  
 Trüffelschinken mit Bergkäse und Feigensenf  
 Kürbiscatalana mit Verjussorbet  
*Veal tatar, Quail egg, Grana Padano  
 smoked Swiss trout with beet root and apple  
 Quince - honey soup  
 Truffle ham, mountain cheese and fig mustard  
 Pumpkin catalana with a sherbet from Verjuice*

2 Prs.

CHF

23.00

CHF

40.00

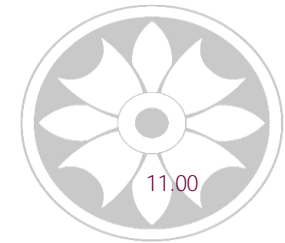
Bündnerluft  
Air dried specialities

**Bündnerfleischplatte 2 Prs.**

dünn geschnittenes Bündnerfleisch  
*thinly sliced air dried beef*

CHF

44.00



Suppentopf  
Soups

**Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept**

dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot  
*barley soup served with Puschlav rye bread*

CHF

11.00

**Quitten Honigsuppe**

mit Verjus und Tataki vom Kalbsfilet mit Mole  
*Quince- honey soup with Verjuice and veal tataki with mole*

CHF

15.00

Spisas Grischunas  
Regional Specialities

**Bündner Trilogie**

Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri  
\* (auch mit Vegetarischen Capuns möglich)  
*Maluns; fried potatoes with apple sauce and mountain cheese*  
*Capuns; stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon*  
*Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables*

CHF

etwas kleiner

32.00

Hauptgang

37.00

**\* Maluns**

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse  
*fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese*

CHF

23.00

27.00

**\* Pizzocheri Neri**

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse  
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch  
auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst  
*Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese*  
*on request with an Engadin smoked sausage*

CHF

24.00

29.00

CHF

35.50

**Capuns Sursilvans - Krutkapuna**

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht  
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken  
*chard rolls stuffed with spätzle dough with salsiz*  
*cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese*

Klassisch,  
vegetarisch oder vegan  
*Regular,*  
*vegetarian or vegan*

CHF

23.50

28.00

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

\*Vegetarisch \*\* Vegan

Schweizer und Stern  
Klassiker  
Classic Swiss

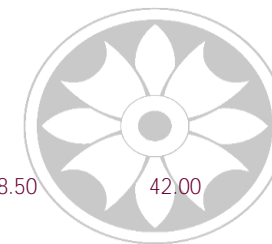
**Churer Ratsherren -Teller**

Kalbs- und Rindsfiletmédaille  
auf Bizochels „Gran Alpin“ mit Gemüse garnitur, Apfel und Dörrbirne  
*Medaillon of beef and veal from Switzerland*  
*with Gran Alpin Bizzochels (pasta) herb pan and gravy*  
*vegetable garnish, braised apple and dried pear*

CHF

38.50

42.00



**Leberliteller**

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

CHF

36.00

39.00

**Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“**

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti  
*Stern diced veal with Cognac cream gravy*  
*fresh mushrooms and hash brown Rösti*

CHF

37.00

42.50

**Rindsfiletspitzen Stroganoff**

an sämiger Sauce serviert mit Spätzli  
*Beef fillet tips Stroganoff*  
*in a creamy sauce with pepper, served with Spätzli*

CHF

46.00

51.00

**Grossmutter's Rindsschmorbraten**

mit Weissweinrisotto und Gemüse  
*braised roast of beef*  
*served with white wine risotto and vegetables*

CHF

36.50

43.00

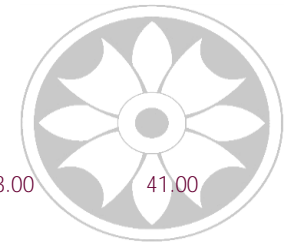
**Rindsfilet mit schwarzer Pfefferkruste**

auf Blattspinat mit hausgemachten Tagliolini  
*Swiss medaillon of beef with black pepper*  
*served with Tagliolini and spinach*

160 gr.

CHF

53.00



Wasser / Water

**Kabeljau**

Kabeljaurückenfilet mit Kräuterhaube  
Limettenrisotto, Zuckerschoten, Hummerbuttersauce  
*Cod fish under a blanket of herbs  
lime risotto, sugar snaps and lobster butter sauce*

CHF

33.00

41.00

**Schweizer Forelle**

Röllchen von der Forelle mit Schalottenkonfit  
auf gratinierten Randenkartoffeln, wildem Brokkoli  
und Weissweibuttersauce  
*Trout rolls with a confit of shallots  
bedded on gratinated beet root potatoes, wild broccoli  
white wine butter sauce*

CHF

32.00

38.00

Vegan / Vegan

**Vegan**

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

CHF

26.00

32.00

Pasta / Pasta

**Teigwaren**

Tagliolini mit jungem Spinat  
Trüffelschinken und lauwarmem Eigelb  
*Tagliolini with fresh spinach  
Truffelham with luke warm egg yolk*

CHF

21.00

26.00