

Portraits von künstlerischen Grössen aus Graubünden
in unserer Arvenstube

H.R. Giger / 1940 – 2014, Maler und Bildhauer

Geborener Churer mit Atelier in Zürich. Oskar Auszeichnung für seine
Arbeiten am Film Alien

Andrea Garbald 1877 – 1958, Fotokünstler

Atelier in Castasegna im Bergell
Bekannt für die von ihm geschossene Aufnahme der kompletten Giacometti
Familie im Garten im Palazzo Salis in Soglio

Diego Giacometti 1902 – 1985, Gestalter u. Künstler

Über viele Jahre helfende Hand seines Bruders Alberto – nach dessen Tod schuf er sich einen
Namen als eigenständiger Gestalter u. Künstler, so u.a. der Kronenhallen Bar in Zürich

Alberto Giacometti 1901 – 1966, Maler und Bildhauer

Weltbekannt für seine Skulpturen mit Atelier in Paris und Stampa
Verewigt auch auf der 100er Note (Schweizer Franken)
mit seiner Skulptur : L'homme qui marche

Matias Spescha 1925 – 2008, Maler u. Bildhauer

Ein von Alois Carigiet geförderter Künstler aus Trun mit Atelier in Zürich und Bages. Nähe zur
amerikanischen Minimal Art. Bekannt für seine modernen Skulpturen

Meinrad Schütter 1910 – 2006, Musiker u. Komponist

Ein in Chur geborener Komponist. Schüler u.a. von Paul Hindemith. Erneuerer der Musik unter
Einbeziehung des Bündnerischen Rätoromanischen und Italienischen Liedergutes.

Selina Chönz 1910 – 2000

Engadiner Autorin – bekanntes Werk : Schellen Ursli

Dea Murk 1932 – 2003, Maler

Abstrakte Malerei im Spannungsfeld von Mensch und Natur

Zarli Carigiet 1907 – 1987, Schauspieler

Volksschauspieler und Bruder von Alois Carigiet. Bekannt für seine Rolle in den Filmen von Kurt
Früh und im Cabaret Cornichon

Alois Carigiet 1902 – 1985, Kunstmaler

Bekanntester Bündner Kunstmaler und Illustrator, wie auch Gebrauchsgrafik. Der Schöpfer von
Schellen Ursli

Daniel Schmid 1941 – 2006, Filmemacher u. Opernregisseur

Geschichtenerzähler – Filmemacher von Weltformat, bekannt unter vielen anderen für die Filme :
Zwischensaison und Jörg Jenatsch

Rudolf Olgiati 1910 – 1995, Architekt

Atelier in Flims. Er war ein Vertreter der neuen Sachlichkeit in der Architektur und ein radikaler
Erneuerer der alpinen Architekturtradition

Fritz Trippel – 1937 bis 2010 – Pianist

Little Fritz – Bündens bekanntester Jazz Pianist, spielte mit Frank Sinatra, Beatles und den Rolling
Stones

...und jetzt zu den Künstlern am Herd und Service

«a guata

Herbst

Lassen Sie sich von der Kreativität
unseres Küchenchefs überraschen

Stefan Wagner und sein Team
haben für Sie ein
wunderbares saisonales Menü
zusammengestellt

* * *

Teilen Sie uns einfach
Ihre Bevorzugung für den Hauptgang mit;

Land oder Wasser

* * *

* *

*

Autumn

Let us surprise you

Our Executive Chef Stefan Wagner
and his team have created
a very special seasonal menu

* * *

Simply tell us
your preference for the main dish;

terrain or sea

* * *

* *

*

Menü mit 5 Gängen 106

Menü mit 4 Gängen 88

Menü mit 3 Gängen 78

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included
Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz – Poulet: Schweiz – Fisch:
Schweiz, Europa
*Vegetarisch ** Vegan

VORSPEISEN / STARTERS

Salat Mimosa (mit gehacktem Ei) 11 / 13

Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl:
Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten-Himbeeren

*Mixed, green or field salad with your choice of dressing,
Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry*

Herbstsalat 21

Bunter Blattsalat mit Rotkohl
Steinpilzflammkuchen
Hirschtrockenfleisch und Trauben

Autumn salad

*Colourful leaf salad, Red cabbage, Porcini tarte flambée,
Dried deer meat and grapes*

Rindstatar 30 / 38

mild – medium – scharf nach Ihrem Wunsch zubereitet
serviert mit warmem Hausbrot mit
Trockentomate und Bündner Rosmarin

Beef tartar

*mild – medium or spicy to your liking
served with our own warm, dried tomato and rosemary bread*

VORSPEISEN / STARTERS

Turm vom Reh 28

Flambiertes Spiessli, Quittenroyal, Traubenchutney
Kürbiseclaire mit Rehfilet, Kakaobohnen, Pflaumenbalsamico
Strammer Max mit mariniertem Spitzkohl
Auch für zwei zum Teilen +5

Tower from the deer

*Flambéed skewers, quince royal, grape chutney
Pumpkin eclaire with venison fillet, cocoa beans, plum balsamic vinegar
Strammer Max with marinated pointed cabbage
Also to share - for two*

SUPPENTOPF/ SOUPS

Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept 14

dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot
Barley soup served with Puschlav rye bread

Saisonsüppchen mit "Extra" 17

Seasonal soup with a twist

SPIAS GRISCHUNAS / REGIONAL SPECIALITIES

Bündner Trilogie 38 / 43

Maluns - Capuns Survilvans - Pizzocheri Neri

* (auch mit vegetarischen Capuns möglich)

Maluns; grated and roasted potatoes with apple sauce and mountain cheese

Capuns; stuffed chard rolls cooked in milk-bouillon

Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables

* Maluns 29 / 32

Kartoffelkrümmelmahl mit hausgemachtem Apfelmus
und Bergkäse

potatoes grated and roasted with

homemade applesauce and mountain cheese

* Pizzocheri Neri 30 / 33

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch
auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst +9

*Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese
on request with an Engadin smoked sausage*

Capuns Sursilvans – Krutkapuna 29 / 32

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht,
mit Salsizwürfeli, und mit Käse überbacken

*chard rolls stuffed with spaetzle dough with salsiz
cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese*

SCHWEIZER UND STERN KLASSIKER / CLASSIC SWISS

Leberliteller 42 / 48

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti
diced calf's liver

with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“ 43 / 48 **

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti

Stern diced veal, cognac cream gravy with mushrooms and Rösti (hash brown)

- köstlich auch als veganes Gericht 32 / 37 **

*- delicious also as vegan dish ***

Rindsfiletspitzen Stroganoff 43 / 49

an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli

Beef fillet Stroganoff in a creamy sauce with peppers, served with spaetzle

Churer Rats- „Damen und Herren“ Klassiker 43 / 50

Kalbs- und Rindsfiletmédaille serviert mit Bizochels Gran Alpin

Gemüse garnitur, Preiselbeeren, pochiertem Apfel und Dörrbirne, Malanser
Rotweinsauce

*Medaillon of veal and beef, local style pasta, vegetables, cranberries, braised apple
and dried pear, served with red wine sauce*

Grossmutter's Rindsschmorbraten 40 / 48

Weissweinrisotto und Gemüse

Braised roast of beef

served with white wine risotto and vegetables

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included

Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz – Poulet: Schweiz – Fisch:
Schweiz, Europa

*Vegetarisch ** Vegan

VEGAN / VEGAN

Veganes Tatar (Ackerbohnenmehl) ** 25 / 31

mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch
serviert mit warmem Hausbrot mit

Trockentomate und Bündner Rosmarin - sowie Butter

*Vegan tatar - mild, medium or spicy to your liking
served with our own warm, dried tomato and rosemary bread*

Kräutergnocchi ** 29 / 36

Petersilienwurzelcreme, Dörrbirne und eingelegte Pilze

Potato herb gnocchi

Parsley root cream, Dried pear and pickled mushrooms

WASSER UND LAND

Lauwarmer Bündner Lachs mit Apfelhaube 42 / 48

Kürbiscanneloni, Pastinaken

Champagner-Vanillesauce

Lukewarm grison salmon with apple topping

Pumpkin cannelloni, parsnips

Champagne vanilla sauce

Rindsfilet mit Pfefferkruste 120g / 160g 49 / 55

Rotweinjus, Tagliolini und Blattspinat

Medaillon of beef with pepper crust, spinach and tagliolini

SAISONAL / SEASONAL

Empfehlung vom Küchenchef

Fleisch o. Fisch 37

Vegetarisch 29

Recommended by the Executive Chef

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included
Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz – Poulet: Schweiz – Fisch:
Schweiz, Europa
*Vegetarisch ** Vegan

WILD

Rehgeschnetzeltes an Wachholderrahmsauce 42/45

Sliced deer with Juniper cream sauce

Rehpfeffer 38/45

Deer stew

Gampfeffer 39/47

Chamois stew

Rehrücken aus dem Ofen 2 Gänge ab 2 Prs., pro Prs. 75

Erster und zweiter Gang – klassische Beilagen

Saddle of deer 2 course min 2 prs

First and second course – classic service

Serviert mit

- Hausgemachten Butterspätzli
- Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohlblätter
 - Preiselbeeren

Served with

- *home made butter spaetzle*
- *red cabbage with chestnuts and Brussel sprouts*
 - *cranberries*

Hirschkalbentrecôte im Holunder-Joghurtteig 44/49

sauer eingelegter Kürbis, Topinambur

Mohnschupfnudeln

Deer calf entrecote in elderberry yoghurt dough

pickled pumpkin, Jerusalem artichoke

Poppyseed dumplings

DESSERT / SWEETS

Macadamianussparfait 15

Schokoladen-Orangenkern

Geröstete Zwetschgen

Macadamia nut parfait

Heart of oranges and roasted plumbs

Colonel / Zitronensorbet mit Vodka 17

lemon sorbet with Vodka

Birnensorbet mit La Valadière Williams 17

Pear sherbet with La Valadière Williams

Cupetta cun Tschüschinas 14

Baumnussqlace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen

Walnut ice cream with marinated plums

Chalandamarz 14

Vanilleglace mit warmen karamellisierten Kastanien

Vanilla ice cream with warm caramelized chest nuts

Gerührter Eiskaffee 14

mit Amaretto and Rahm

Home made coffee ice cream with Amaretto

DESSERT / SWEETS

Hausgemachtes Karamell – Köpflli 18

Home made - Swiss style - crème brûlée

Warmer Apfelstrudel 13

serviert mit heisser Vanillesauce
apple strudel served with hot vanilla sauce

Glace Kugel 5

mit Rahm + 2

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

Laktosefrei : Vanille

Lactose free : vanilla

Käse vom Brett

5 Sorten ca. 180 gr. Garniert 27

3 Sorten ca. 90 gr. Garniert 23

3 to 5 different cheeses

Dessertwein

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

1 dl 19

3.75 dl 66

WASSER 1

Vom Quell stürzt du als Bach zu Tal
willst das Flussbett schnell erlangen,

bist frisch und klar, hast keine Wahl,
musst irgendwie zum Meer gelangen

Horst Rehmann
Autor & Publizist

WASSER 2

und wenn du nicht ans Meer gelangst,
frisch ab Hahnen wird's bestellt

Ausgeschenkt mit Eleganz
aus der Karaffe, so wie's gefällt

ein Preis jedoch das hat das köstlich Nass
ein ganzer Liter 5.- Franken, nicht das Fass

Adrian K. Müller
Gastgeber & Hotelier

Folgen Sie uns auf Instagram

