

VORSPEISEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter	Portion	29.00
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	½ Portion	20.00
Weinbergsschnecken überbacken mit Café de Paris	12 Stück	27.00
	6 Stück	15.00
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Vorspeise (2 Stk.)	15.00
Gemischter Salat* (Vorspeise)		12.50
Marktfrischer Blattsalat* (Vorspeise)		10.50

*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem- oder unserem Hausdressing

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept mit regionaler Gran Alpin Gerste	12.50
Maroni Birnensuppe mit Wachholder-Grissini	11.00
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50

VEGETARISCH

Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	27.00
Gemüse-Capuns mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion 27.00 ½ Portion 24.00
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus	26.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	27.00
	½ Portion	24.00

Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	27.00
---	-------

Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohesspeck	27.00
---	-------

Alle unsere Bündner Spezialitäten ob mit Fleisch oder Vegetarisch, sind hausgemacht.

UNSERE KLASSIKER

Forellen-Knusperli im Bierteig (CH) mit hausgemachter Tartarsauce serviert	33.00
---	-------

Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse	42.00
--	-------

Paniertes Schnitzel vom Schwein	29.00
--	-------

Beilagen:

- Fitnessteller mit gemischten Salaten
- mit Pommes frites und Saisongemüse
- Spätzli, Rotkraut und Maroni

Abendkarte ab 18.00 Uhr

WILD SPEZIALITÄTEN

Beilagen Teller mit Wildrahmsauce	29.00
Traditioneller Hirschpfeffer „St. Cassian“ Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	33.00
Wildgeschnetztes an Whisky-Wildrahmsauce	41.00
Wild Trio ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf einem Teller vereint	44.00
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce	44.00

Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert:

Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

*Wählen Sie dazu Ihre **Lieblings-Stärkebeilage:***

Spätzli, Pizokels oder Brotknödel nach Art des Hauses

Rehrücken

Reich garniert und am Tisch flambiert
(ab 2 Personen, auf Vorbestellung (24h))
pro Person 64.00

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Fisch, Rind, Kalb
Wildfleisch

Schweiz
Graubünden / Deutschland

SÜSSE VERFÜHRUNG

Vermicelles* mit Rahm	10.00
Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm	12.00
Coupe Nesselrode	13.00
Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm	
*alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.00
Warme Waffel mit Schokoladensauce und Schlagrahm	11.00
mit einer Kugel Vanilleglace dazu	14.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	8.50
Hausgemachte Nusstorte	6.90

COUPE AUSWAHL

Coupe St. Cassian	12.00
Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren	
Ice Café Spezial (alkoholhaltig)	12.00
lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	
Ice Café	11.00
unser Hausrezept ohne Alkohol	
Coupe Baileys	11.00
Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	
Coupe Danemark	10.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Nusknacker	10.50
Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm	
Coupe Dulcinea	10.50
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	
Sorbet Vieille Prune	10.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	

GLACE-SORTEN

Vanille	Erdbeer	Schokolade	Mocca	Stracciatella	
Caramel	Baumnuss	Zwetschge	Zitrone	Himbeer	
pro Kugel					3.50
Rahm					1.50

Abendkarte ab 18.00 Uhr

APERITIFS MIT ALKOHOOL

Aperol Spritz , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda		12.00
Hugo , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda		12.00
Hausaperitif (Aperol mit Bitter Lemon)		10.00
Cüpli Prosecco	pro dl	9.00
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		8.00

APERITIFS OHNE ALKOHOOL

Aperol Spritz		10.00
Cüpli Zero'si (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl	9.00
« Gin Tonic » ohne Alkohol	25cl	7.50
Crodino mit Eis	17.8cl	5.70

SPEZIALBIERE

Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.30
In der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in mitten des Walserdorfes Monstein auf 1625 M.ü.M. wird dieses leckere, bernsteinfarbene Amber-Bier hergestellt.		
Gran Alpin Bio (5.0% vol.)	33cl	6.30
Bündner Bauern (auch aus Lantsch/Lenz) bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Berge.		

BIER VOM FASS

Calanda Edelbräu	30cl	4.80
	50cl	6.40

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

Bündner Blanc de Noir AOC , Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
Féchy Le Terroir Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl	5.50

ROSÉWEIN GRAUBÜNDEN

Bündner Schiller AOC , Von Salis, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc	pro dl	6.00
--	--------	------

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

Hauswein , Malanser Pinot Noir AOC, Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
--	--------	------

ROTWEIN ITALIEN

Vestigo , Montepulciano d'Abruzzo Veneza, Montepulciano	pro dl	7.50
--	--------	------