

abendauswahl

mittwoch, 23. mai 2018

vorspeisen und salat

buntes salat- und vorspeisenbuffet chf
klein/gross 16/25

carpaccio vom bündner rind / «granit» von der sennerei andeer
randenblätter / grüne radischensuppe / pinienkerne ^{1,7,9} 21

gebratener ziegenkäse in bündner honig /
marinierte bergpfeffer-erdbeeren / zwiebelmuffin /
kräutersalat ^{1,3,7} 17

bündnerteller  ^{1,3,7}
trockenfleisch / rohschinken / salsiz /
jägerspeck / bergkäse / birnenbrot mini 15/23/32

suppen/saft

tomatencremesuppe ^{1,7} 
kräuteressenz ^{7,9} 14

bündner gerstensuppe ^{1,7,9} 
das original mit granalpin-gerste
aus biologischem anbau 14

apfelsaft vom grendelmeier in zizerser
mit holunder / beeren / cassis oder apfel natur  5.70

hauptgerichte fisch/fleisch

soué vid gegarter schweinsrücken (ch) in kräuteröl /
zweierlei brokkoli /
schupfnudeln/ karottenstroh ^{1,7} 30

gebratenes loup de mer filet(fr) / fettuccine /
cherry tomaten / limettensauerrahm ^{1,4,7} 32


rotes thai-curry / pouletschenkel-geschnetztes (ch) /
gemüse / cashewnüsse / basmatireis ^{5,12,8} 36 / Vegi 28

schweizer entrecôte vom rind / frühlingskarotten /
spinatknödel / wihsyrahmsauce / specksalz ^{1,3,7,9} 45


duett vom schwein / iberico schweinefilet /
schweinebauch «peking pork» / rhabarberchutney /
bärlauch gnocchi / bohngemüse ^{1,3,7,9} 39


gebratenes kalbssteak (ch) / spargel /
gebratene frühlingkartoffeln / walnusshollandaise ^{3,7} 49


bündner spezialitäten

sursilvaner capuns 
rahmsauce / gerösteter speck /
sautierte zwiebelstreifen ^{1,3,7,9} 29

pizochels 
bergkräuter-käsesauce / rohschinken ^{1,3,7,9} 28

maluns 
geriebene kartoffeln, die mit mehl vermischt in butter
langsam geröstet werden, dazu servieren wir
filisurer bergkäse und boskoop-apfelmus ^{1,3,7,9} 26


hauptgerichte vegetarisch / vegan chf
kidneybohnen - buletten / zucchini dip  25

mezzelune mit tomaten und mozarella gefüllt /
buntes tomaten-zwiebel-ragout / basilikumpesto  ^{1,3,7,9} 25

spargel cassoulet / frühlingsslauch / bärlauch gnocchi ¹  25

desserts

schokoladenkuchen / brombeercreme ^{1,7} 12

gebratene ananas / minze  10

erdbeer-tiramisù /
sauerrahmeis von der sennerei andeer 12

rhabarber-vanille-crumble / popkorneis 12

schokolden-creme-brulée / minz-erdbeeren 12

kleinigkeiten vom buffet

lassen sie sich von unserem patissier-team überraschen 12

frozen joghurt

mit verschiedenen toppings zur wahl am buffet ^{1,5,7,8,12} 8.50

coupe-klassiker, neu interpretiert!

danmark ^{3,7}
vanilleeis/schokoladensauce 13

bananensplit ^{3,7}
vanille-/banane-/schokoladeneis 13



eiskaffee schweizerhof ^{1,3,7}
vanilleeis/espesso/karamelsauce/cantuccini/baumüsse 13




bonanza brownie ^{1,3,7}
stracciatella-/schokoladeneis / schokoladensauce /
brownie / rahm 13

romanoff ⁷
vanille-/erdbeereis / erdbeertopping / frische erdbeeren 13

als mini portion 9

eissorten

rahmeis ^{7,8}
vanille / schokolade / erdbeer / stracciatella / banane /
popkorn  / sauerrahm 

sorbets ⁷
apfel-minz  / erdbeer-pfeffer  / himbeer-paprika 
pro kugel 4.50
mit rahm +1.50

käse

andeerer huus bergkäse / trauben / kerne ⁷ 11

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische |
5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf |
11 Sesam | 12 Schwefeldioxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige
Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.**

 bündner gerichte  vegetarische speisen
 vegane speisen  hausgemacht