


VORSPEISEN

klein/gross

Rindfleischtatar  (80g klein / 160g gross) 24/34

mit gehobeltem Aandeerer Granit, Fladenbrot, Kapern-Baumnesspürée und eingelegtem Schweizer Gemüse

Bündnerteller  1,3,7 23/32

Trockenfleisch ^(CH), Rohschinken ^(CH), Salsiz ^(CH), Jägerspeck ^(CH), serviert mit Bergkäse und Birnenbrot

Pfifferlingsknödel-Carpaccio  1,3,7,9,10 18

mit Bündnerfleisch vom Brügger aus Parpan, Bio Blattsalat, Radieschen und lauwarmer Bergkartoffel- Speck- Vinaigrette

Nüsslisalat 3,7,9 16

mit Ei aus Felsberg, Bündner Speck, gebratenen Pilzen und Bergkräuterdressing

SUPPEN

Rüebli-Ingwersuppe  1,7,9 14

mit gerösteten Bergbrotcroûtons und Chilliöl

Bündner Gerstensuppe  1,7,9 16

Das Original mit GranAlpin-Gerste aus biologischem Anbau

ALPINE KLASSIKER

Sursilvaner Capuns  1,3,7,9 29

mit geröstetem Speck ^(CH), sautierten Zwiebelstreifen und Rahmsauce

Pizokels  1,3,7,9 **auch vegetarisch erhältlich** 28

mit Rohschinken ^(CH), Kräuter-Käsesauce, Marktgemüse

Bergkartoffel Maluns   1,3,7,9 28

Geriebene Bio-Kartoffeln aus Parpan, mit Mehl vermischt und in Butter geröstet, serviert mit Bergkäse und hausgemachtem Boskoop-Apfelmus

Bündner Trilogie  1,3,7,9 34

Alle drei Bündner Spezialitäten auf einer Platte. Capuns, Pizokels und Maluns mit hausgemachtem Boskoop-Apfelmus

Digitale Karten

Alle unsere [Abendkarten](#) können mit dem unten aufgeführten QR-Code eingesehen werden. Selbstverständlich können wir diese aber auch in klassisch gedruckter Form zur Verfügung stellen.



Bündner Zutaten
Vegan
Vegetarisch

Abendkarte

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

BÜNDNER FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes  1,3,7,9 46

an Rahmsauce mit gebratenen Schweizer Pilzen und Berggetreide-Spätzli

Steak vom Bündner Bio Puurakalb  1,7,9 49

auf Zitronen-Peffersauce mit Bratkartoffeln, Bauerngemüse und konfierten Tomaten

Einheimisches Rehpfeffer  1,3,7,9 39

mit „Gran Alpin“ Spätzle, gebratenen Pilzen, Croûtons, glasierte Marroni und Preiselbeeren

Puschlaver Wildschweinburger  1,3,9,10 32

mit Boskoop-Apfel-Rotkohl, Bündner Nüsslisalat, Trüffel-Mayonnaise und Süsskartoffel-Pommes

Schweizer Hirsch Entrecôte  1,3,7,8,9 46

mit Baumnesskruste, Bergschupfnudeln, Boskoop-Rotkohl, Hagebuttensauce und Röteli-Preiselbeeren

FISCH

Gebratener Lachs aus Lostallo  1,3,4,7,9 36

auf Tomaten-Zucchetti Gemüse mit Tagliatelle und Basilikumrahmsauce

VEGETARISCH & VEGAN

Ravioli mit Bergkäse und Birnen  1,3,7,9 29

an buntem Tomaten-Zwiebelgemüse und Basilikum von der Dachfarm aus Bad Ragaz

Gemüse-Curry  ^{8 (was der Bauer so hat)} 29

mit Basmati-Reis, Koriander, Cashewnüssen und Reiscracker

Veganer Kichererbsen-Burger  1,6 28

mit Tomaten, Zwiebeln, Soja Dip, Olivenöl und Süsskartoffel-Pommes

Risotto und Carpaccio von der Rande  ^{7,9} 29

mit Feta-Baumness-Gremolata

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 Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.