

# Aperitiv

---

STEIN

CHF 8

Grissini  
Oliven  
getrocknete Tomaten  
Parmesan

---

MUNDAUN

CHF 12

Grissini  
Andutgel  
Bündnerfleisch  
Berg-Käse

---

PELLAS APÉRO

CHF 16


Vier verschiedene Canapés zur Wahl;

- Beef Tatar
- Räucherlachs
- Blinis Kaviar
- Traube Rezenter Bergkäse
- Flusskrebsschwänze mariniert
- Humus auf Pitabrot
- Melonen Rohschinken
- Appenzeller Ziegenfrischkäse
- Gazpacho Shot
- Mini Angus Burger
- Albondigas (Hackbällchen in Tomatensauce)
- Bruschetta

---

VORSPEISEN

---

 Grüner Salat

 Wilder gemischter Abenteuer Salat

Nüsslisalat

**Zusätzliche Garnituren nach Wunsch:**

gehacktes Ei  
gebratene Pilze und Speck  
gebratene Garnelen  
Rindsfiletstreifen  
Poulet

Salatsaucen: Hausdressing, Italien, French Dressing

 Burrata mit Tomaten Allerlei

Beefatar mit geröstetem Maggia Brot und gebeiztem Eigelb

Geräucherter Lumnezia Bergsaibling mit feinen Salaten, Gurke, Wasabi und Mango

Thunfisch Sashimi mit Wakame an süss-saurem Fenchel und Sesam

Terrine vom Alpsteinpoulet im Parmaschinken-Mantel und Papaya Tatar

---

SUPPEN

---

Rindsbouillon mit Flädli und Morissener Ei

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

 Weiße Tomatencremesuppe

Tom Kha Gai

Gurkenkaltschale mit Dill und Sauerrahm

---

ZWISCHENGANG

---

Kalbshaxen Ravioli mit Trüffel Portwein Jus

Pinienkerne | marinierter Rucola | getrockneten Tomaten

Pochiertes Seeteufel Medaillon

Vanille Knoblauch Spinat | Safran Espuma



Sautierter Spinat an Kartoffelpüree mit pochierem Ei aus dem Val Lumnezia

Capuns gratiniert mit Bergkäse aus Lumbrein

Andutgel | Röstzwiebeln | Bergkräuter



Risotto Venere

Ananas Rosmarinschaum | Pak Choi

---

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH 

---

Hausgemachte Pasta mit saisonalem Trüffel

Sautierter Spinat an Kartoffelpüree mit pochiertem Ei aus dem Val Lumnezia

Safranrisotto mit Burrata

Gemüse Thai Curry mit Reis

Vegetarische Capuns mit Rezenten Lumbrein Bergkäse und Kräuter

Fregula Sarda mit Rucola und Parmesan

---

HAUPTGÄNGE FISCH

---

Grilliertes Thunfisch Steak mit Ingwerreis an Sesambutter

Gebratenes Zanderfilet mit Safran Linguine und Ratatouille

Confierter Bergsaibling aus dem Lumnezia mit Kartoffelnussbutter Püree

Pochierte Jakobsmuscheln mit Parmesan Risotto

Gebackene Egli Knusperfilet vom Bodensee

Grillierte Scampi Schwänze an Linguine Hummer-Bisque



---

HAUPTGÄNGE FLEISCH

---

Surselva Kalbsgeschnetzeltes mit frischer Pasta

Rosa Lammrücken mit Kräuter Gremolata und Polenta

Duett vom Rind & Kalb an Dreierlei Duchesse Saisonalen Gemüse

Geschmorte Schweinebacke mit Kartoffelpüree, Pastinacken und Preiselbeeren

24h Sous Vide gegarte Rinderbrust mit Kartoffelgratin und BBQ Jus

Rosa gebratener Kalbsrücken mit jungen Kartoffeln und Chimichurri

Tagliata vom Rindsfilet mit Spätzle und Speckbohnen

Rosa gebratene Entenbrust mit Curry Cous Cous

Grilliertes Pouletschenkelsteak an Kartoffeln und Honig-Senf-Jus

---

DESSERT

---

**Dessert Variation oder Buffet**

Tiramisu / gebrannte Creme / Caramel Köpfler / Schokoladenmousse / exotischer Fruchtsalat / Creme Brûlée / Cremeschnitte  
Bündner Nusstorte / Lauwarmes Schoko Soufflé / Panna Cotta

**Pellas Käseteller**

Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten

**Candy Bar**

Das Beste aus der Schweizer Schokolade

**Gerne stellt unser Küchenchef mit Ihnen ein individuelles Menü zusammen.**

3 Gang Menü ab CHF 75

4 Gang Menü ab CHF 89-95

5 Gang Menü ab CHF 98-105

6 Gang Menü ab CHF 109-115

---

KÜCHENINFORMATION

---

Wir arbeiten mit Leidenschaft und Fleiss. Es ist uns ein persönliches Anliegen, nur das Beste aus der Region für unsere Gäste zu kochen. Jede Kreation, die in der Küche entsteht, wurde zu 100% bei uns produziert und verarbeitet.



Vegetarische Gerichte

---

DEKLARATION

---

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet ist.

---

ALLERGENE

---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter