

ABENDKARTE

Vor Speisen

Grüner Salat 9

Salatsauce nach Wahl: Italienisch | French | Hausdressing
1/2/3/4/6/8/9/13/14

Bruschetta 15

Getoastetes Hausbrot | Tomaten | Mozzarella | Basilikum
1/2/4/7/8

Handgeschnittenes Tatar mit Wachtelei 24.5

Trüffelmayonnaise | geröstetes Maggiabrot | Peterli-Pesto
1/2/4/5/6/8/14

Nüsslisalat 18

Bündnerfleisch | Ei aus Morissen | Croûtons
1/2/4

Räucherlachs mit Frischkäsenocken 26

Räucherlachs | Kräuter | Nüsslisalat | Frischkäse
1/2/4/8

Spargelsalat 24

Eisbergsalat | Cherry Tomaten | grüner Spargel | Erdbeeren
1/2/4/7

Suppen

Kalte Erbsensuppe mit Minze 12

1/2/5//6/8

Mediterrane Tomatensuppe mit Dip 13

1/4/8

Alpine Spezialitäten

Cordon Bleu vom Bio Kalb 41

Pommes Frites | Grillgemüse | Bündnerfleisch | Berg-Käse
1/2/4/7/8

Wiener Schnitzel vom Bio Kalb 39

Pommes Frites | Grillgemüse | Preiselbeeren
1/2/4

Angus Rib-Eye Steak 250g 42

Rösti-Taler | Madeirajus | Zucchini
1/2/4/8

Tournedos Rossini im Bündnerspeckmantel 46

Rindsfilet | Entenleberpastete | Trüffeljus | Kartoffelgratin
1/2/4/6/7/8

Surselva Kalbsgeschnetzeltes 39

Hausgemachte Spätzli | Pilzrahmsauce
1/2/4/7/8

Capuns 29

Salsiz | Bacon | Zwiebeln | Rahm
4/7/8/14

Aus dem Bergbach

Lachsfilet Lostallo 44

Thymianpolenta | Kräuter | Zitronenschaum | Spinat
1/2/4/7/8/12

Lumnezia Bergsaibling 41

Blaue Kartoffeln aus Castrisch | Rübli Duo | Dillsauce
1/4/7/12

Vegetarisch

Gefüllter Kürbisbraten an Tomatenjus 29

Reis | Spinat | Lauch | Frischkäse
1/2/4/7/8/12

Capuns 26

Gemüse- Brounoise | Rahm
1/4/8/13/14

Tomatenrisotto 26

geräucherte Burratina
1/4/7/8

Veganer Leberkäse 25

Hausgemachter Kartoffelsalat
4/7/8

Zeit zu zweit

Chateaubriand pro Person 62

Getrübtes Kartoffelpüree | Portweinschalotten |
Madeirasauce | Bernaisesauce
(Zubereitungszeit ca. 20min)
1/2/4/5/6/7/8

Tomahawk Steak pro Person 69

Baked Potatoe sour Creme | Grill Gemüse | Thymianjus
Portweinsauce
(Nur auf Vorbestellung)
1/6/7/8

Lammrücken mit Kräuterkruste pro Person 49

Grenaille Kartoffeln | Zucchini grilliert | Thymianjus
1/2/5/6/7/8

Porterhouse Steak pro Person 46

Pommes Frites | Grillgemüse | Backplaume | Madeirasauce
5/6/7/8/13

T-Bone Steak pro Person 44

Kroketten | Zucchini grilliert | Portweinjus
1/2/4/5/6/7/8

süsse Naschereien

Pellas Eiskaffee gerührt mit Kaffeelikör 12

1/2/4/5/7/9

Lauwarmer Schokoladenkuchen & Vanilleglace 13

1/2/3/4/7/9

Karamellisierte Apfeltarte 21 mit Madagascar Vanille Crème-fraîche

1/2/4/7/9

Erdbeer-Pistazien Mousse 18

1/2/7/9

Käseteller aus Lumbrein 15

1/4/6/7

Fragen Sie auch nach unserer leckeren Mövenpick
Glace-Karte....

**Pssst; Geniessen Sie doch noch einen feinen Portwein oder
Süsswein dazu!**

Unsere Deklaration

Unser Fleisch und Fisch stammen ausschliesslich aus Schweizer Produktion
Ausnahmen sind deklariert. Wir verwenden nur hochwertige Produkte, deren
Herkunft und Zusammensetzung wir kennen.

Allergene

1 Milch / 2 Eier / 3 Erdnüsse / 4 Gluten / 5 Sesam / 6 Senf / 7 Lupine / 8 Sulfite / 9
Nüsse / 10 Weichtiere / 11 Krebstiere / 12 Fische / 13 Soja / 14 Sellerie