

Vorspeisen

Kleiner Bündner Teller	Fr. 14.--
Bündnerfleisch Carpaccio	Fr. 16.50
Rinds Tartar mit Butter und Toast	Fr. 18.--

Knackige frische Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Grüner Salat mit Ei	Fr. 9.--
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grosser Salatteller mit Ei	Fr. 15.50

Wählen Sie: französische oder italienische Salatsauce.

Aus dem Suppentopf

Bouillon nature	Fr. 5.--
Selleriesuppe Noilly Prat	Fr. 8.--
Kastanien Cremesuppe	Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50

Tellergerichte

Panierte Schweinsschnitzel		Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel	an einer Champignonsrahmsauce	Fr. 23.--
Saltimbocca alla romana	Kalbsfleisch	Fr. 32.--
Geschnetzeltes Kalbsfleisch	nach Zürcher Art	Fr. 32.--
Frische Kalbsleber	in Butter und Zwiebeln	Fr. 29.50
Beilagen:	Pommes frites, Nudeln, Spaghetti, Rösti, Trockenreis oder Safranrisotto	
Zuschlag:	3 Sorten Gemüse	Fr. 6.50

Bündnerspezialitäten

Capuns		Fr. 22.--
In Mangoldblätter eingewickelter Spätzliteig der mit Rohschinken und Landjäger gespickt ist.	1/2 Portion	Fr. 16.--
Bizochels mit Butter und Zwiebeln		Fr. 16.--
Bündner Spätzle, die mit Butter und Zwiebeln und mit geriebenem Käse überbacken werden.	1/2 Portion	Fr. 12.--
Maluns mit Lumbreiner Biokäse und Apfelschnitzen		Fr. 18.--
Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet.		

Fleischlose Gerichte

Gemüseteller Fr. 18.—

Spaghetti alla napolitaine Fr. 12.—

1/2 Portion Fr. 9.—

Pilzgericht

Risotto mit Pilzen Steinpilze und Eierschwämme Fr. 17.50

1/2 Portion Fr. 13.50

Fitnesssteller

Panierte Schweinsschnitzel Fr. 23.—

mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüse garnitur

Kalbspaillard Fr. 30.—

mit frischen Salaten reich garniert oder einer Gemüse garnitur

Hausspezialitäten

Cordon bleu Kalbsfleisch

Gemüse garnitur

Fr. 40.—

Entrecôte "Swiss Prim" mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Fr. 39.50

Rindfiletgulasch „ Stroganoff „

An einer pikanten Peperoni, Champignon Sauce

Fr. 39.—

Dazu servieren wir Ihnen :

Pommes frites, Trockenreis,
Rösti, Nudeln oder Safranrisotto

Für unsere kleinen Gäste

Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes frites

Fr. 12.—

Schweinsrahmschnitzel (CH) mit Pommes frites

Fr. 14.—

Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites

Fr. 11.—

Spaghetti alla Napolitaine

Fr. 9.—

Portion Pommes frites mit Ketchup

Fr. 7.50

3 Sorten Gemüse

Fr. 6.50

Aus dem Suppentopf

Kastanien Cremesuppe

Fr. 8.50

Wildspezialitäten

Hirschpfeffer

Rotkraut und Hausgemachte Spätzli

Fr. 24.--

Hirschentrecôte

an einer Merlotsauce und Eierschwämme

Rotkraut und Hausgemachte Spätzli

Fr. 39.--

Rehgeschnetzeltes

An einer feinen Eierschwämmrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Fr. 35.--

Rehschnitzel an einer Pilzrahmsauce

Rotkraut und Rosenkohl

Hausgemachte Spätzli

Fr. 39.--

Vegi-Teller mit Hausgemachten Spätzli, Rotkraut,

Rosenkohl, Kastanien und frischen Eierschwämmli

Fr. 19.--

Auf Vorbestellung Ab 2 Personen

Rehrücken " Regina "

an einer Pilzrahmsauce, reich garniert mit Früchten
Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien

Hausgemachte Spätzli

Fr. 49.--

Dessert

Vermicelles mit Rahm

Fr. 8.--

Vermicelles mit Meringues und Rahm

Fr. 9.50

Vermicelles mit einer Kugel Glace und Rahm

Fr. 9.50

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber

Gästeinformation

Fleisch Deklaration:

Wildfleisch:

Schweiz und Deutschland aus freier Jagd

Wir wünschen guten Appetit und danken Ihnen für Ihren Besuch.