

SPEISEKARTE HERBST 2025

HERZLICH WILLKOMMEN

**Wir freuen uns,
dass Sie unser Gast sind.**

Vorspeisen

Nüsslisalat 15

Ei – Speck – geröstete Brotwürfel
auf Wunsch ohne Speck bestellbar 

Kürbistoffeemousse 16

Kürbischips – Buttermilch – Rotkabissalat
Rotkabisjus – Preiselbeergel

Burrata 17

Randen – Feigen – Honig – Pistazien – Basilikum
Aceto Stravecchia

Thunfisch ^(VN) Sashimi 24

Ponzu – Grüner Apfel – Avocado-Wasabi
Sesam – Wakame

Mini Lattich gefüllt 18

Waldpilze – Pilzjus

Geschmortes Hirschkopfbäckchen 25

Sepialinguine – Randenbuttersauce – Orangengel



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Vorweg oder als Hauptgang

Bündner Trockenfleisch ^(CH) &

Bergkäse aus Andeer 

24 / 34

Gemüse süss-sauer – Datteltomaten

Rindstatar ^(CH)

29 / 39

Kartoffel – Kapernapfel – Rande

Toast – Butter

mit Pommes frites

+ 5

mit sautierter Gänseleber ^(FR)

+ 18

Suppen

Bündner Gerstensuppe

15

Wild Pot au feu

17

Trüffelschaum



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Fisch Hauptgänge

Dorade ^(GR) im Ganzen gebraten 42
«Ibiza Style»

Swiss Alpine Salm 45
Salmkaviar – Nagesauce – Dillöl – Kartoffelmousseline
Bimi

Vegetarische Hauptgänge

Gnocchi fonduta  28
Sautierte Waldpilze

Knollensellerie im Pilzdashi  35
Kürbis – Chicorée – Haselnuss
Risotto mit geraffelem Trüffel



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Wild Hauptgänge

Hirschkalbpfeffer ^(AT) 38

Speck – Brotcroûtons – Champignons – Quarkspätzli
Rotkraut – Brokkoli – glasierte Maroni – Preiselbeeren

Hirschentrecôte ^(AT) 58

Sautierte Eierschwämmli – Sternanisjus
Süßkartoffelcrème – Kohlrabi süß-sauer – Fingerkarotten
Haselnuss

Rehnüsschen ^(AT) 68

Hokaidokürbiscrème – Chicoréespitzen
Geröstete Kürbiskerne – Sauce Royal – Risotto mit Trüffeln
Schmortopf vom Rehragout^(AT) auf Cuesli
Bauernjoghurt und sein Jus

Hirschschnitzel ^(AT) 40

Dijon-Senfsauce – Quarkspätzli – Rotkraut – Brokkoli
Glasierte Maroni – Preiselbeeren

Rehgeschnetzeltes ^(AT) 43

Wildrahmsauce – Quarkspätzli
Rotkraut – Brokkoli – glasierte Maroni – Preiselbeeren



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Fleisch Hauptgänge

Wiener Schnitzel ^(CH) 48

Bellevue Kartoffelsalat – Wildpreiselbeeren

Schweins Cordon bleu ^(CH) 38

Schinken – Vacherin Käse
Pommes frites – Blattspinat

Black Angus Rindsentrecôte ^(IRL)  48

vom B.G.E. Holzkohle Grill
Markbein – Chimichurri – Wagyu-Krokette ^(CH)
Rosmarinkartoffeln – Mini-Lattich

mit sautierter Gänseleber +18

Capuns Sursilvans ^(CH) 36

Mangoldwickel - Bündnerfleisch ^(CH) - Landjäger ^(CH)
Salsiz ^(CH) - Speck ^(CH) - Butter - Andeerer Granit

Wagyu Burger ^(CH) 45

vom B.G.E. Holzkohle Grill
Speck ^(CH) – Cheddar Käse – Eisbergsalat – Coleslaw – Tomate
Gurke – Zwiebel – hausgemachte Burgersauce
Pommes allumettes

mit sautierter Gänseleber +18



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Fondue

Fondue Chinoise

pro Person

68

auf Vorbestellung erhältlich

Kleiner Nüsslisalat

Speck ^(CH) – Ei – Brotcroûtons

XXX

Edelfleisch ^(CH) vom Kalb und Rind

von Hand geschnitten selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Pommes Frites

Saucen: Curry-Mango, Soja-Sesam, Cocktail, Pfeffer, Tartar und Knoblauch

Essiggurken, Cherrytomaten
und eingelegtes Gemüse süss-sauer

XXX

Selbstgekochte Brühe
Nature oder mit Sherry

Fleisch Supplement

pro 150 Gramm

15



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Desserts

Schweizer Käse 17

Pan Forte – Quittencrème – Apfelmelasse

Pavlova 15

Himbeere – Birnen

Burnt Maronicheesecake 15

Mandarine – Blutorange

Gebackene Hefeküchlein 15

Vanilleglace – Vanillesauce – Zimtzucker

Affogato al caffè 9

Vanilleglace – Espresso

Coupe Danemark 11 / 14

Vanilleglace – Rahm – geröstete Mandeln

Warme Schokoladensauce

Eiskaffee 11 / 14

Cremiges Kaffeeglacé – Rahm

mit Kirsch + 3 ½



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Hausgemachte Glace

Hausgemachte Rahmglace

Vanille – Kaffee – Schokolade – Sauerrahm – Salzcaramel
Zitrone

Hausgemachte Sorbets

Erdbeere – Blutorange – Himbeer-Lychee – Mango

Pro Kugel	5
Rahm	1 ½

Allergien

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über in den Speisen enthaltene Allergene.

Wir haben für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen Respekt und Verständnis. Aufgrund der aufwändigen Zubereitung unserer Gerichte und da alle Lebensmittel in derselben Küche verarbeitet werden (Kontamination) können wir diese leider nicht berücksichtigen und übernehmen dafür auch keine Verantwortung.

Ergänzende Preisinformationen

Bei zwei angegebenen Preisen (ausser bei Desserts) gilt der erste für eine Vorspeisenportion, der zweite Preis für einen Hauptgang.

Ein zusätzliches Gedeck wird mit CHF 5.00 verrechnet.

Alle Preise inklusive Service und 8.1% Mehrwertsteuer.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Unsere Lieferanten

Wir wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus, um Ihnen aus besten Produkten einzigartige Gerichte präsentieren zu können. Zu diesen Lieferanten zählen unter anderem folgende Partner:

Sennerei Andeer (081 611 13 15)

Mit viel Liebe verarbeiten die Käser die Milch von Bio-Betrieben aus Andeer zu charaktervollen Käsespezialitäten.

Swiss Lachs – pure alpine salmon (091 291 01 04)

In der nachhaltigen Aquakultur-Farm in Lostallo werden die wahrscheinlich frischesten, qualitativ besten und gesündesten Lachse aufgezogen. 100% Swiss-made und frei von Chemikalien und Antibiotika und mit kurzen Transportwegen.

Bianchi (056 649 27 27)

Comestibles, Fisch- und Krustentiere,
Alpstein Poulet (eigene Freiland-Geflügelzucht mit
Maisfütterung am Fusse des Alpsteins)

Metzgerei Gurtner Flims (081 911 15 50)

Fleisch, Wurstwaren und Geflügel aus der Nachbarschaft.

LUMA (052 670 02 11)

Nachhaltig, handverlesen und von ausgezeichneten
Produzenten hergestelltes Fleisch.

Ecco-Jäger (081 921 67 47)

Regionaler Früchte und Gemüselieferant mit Sitz in Laax und Bad Ragaz.

Riverawine (061 599 56 95)

Hochwertige Olivenöle, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten

Fam. Darms (081 925 35 01)

Frischeier beziehen wir von Fam. Darms aus Schnaus, gleich hinter Ilanz.

Nobili (076 528 70 05)

Wild, Wildprodukte

Romers Hausbäckerei (055 293 36 36)

Brote, Kleinbrote, Hausbäckerei, Salzgebäck, Süssgebäck, Patisserie

Käserei Willi Schmid (071 994 32 86)

Willi Schmid produziert im Toggenburg Käse, der weltweit zu den besten gehört. Für den Meister zählen die Leidenschaft am Handwerk und die beste Rohmilch der Umgebung.

Prodega Chur (081 286 14 14)

Kolonialwaren, Gemüse, Früchte, Fleisch, Wurstwaren, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte

Herkunftsdeklaration

Soweit nicht anders vermerkt, ist der Herkunft der Produkte wie folgt:

Rind	Schweiz, Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel/Geflügelprodukte	Schweiz/Frankreich
Wurst + Wurstwaren	Schweiz/Italien/Spanien
Wild	Österreich
Fisch	gemäss direkter Deklaration

Sämtliche Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, ausgenommen Toastbrot (FR) sowie glutenfreies Brot (AT).