

## **SPEISEKARTE SOMMER 2025**

---

**HERZLICH WILLKOMMEN**

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

# Vorspeisen

---

## Grünes Spargeln-Mousse 22

Spargelsalat – Buttermilch – Kräuteröl  
Konfiertes Eigelb – Dill

## Sizilianischer Blumenkohl – Brokkoli 15

Romanasalat

## Randen – Burrata 16

Honig – Pistazien – Orangen

## Sautierte Riesencrevetten <sup>(VN)</sup> 22

Linguine nero – Miso – Basilikum



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

## Vorweg oder als Hauptgang

---

### Bündner Trockenfleisch <sup>(CH)</sup> &

### Bergkäse aus Andeer

24 / 34

Gemüse süss-sauer – Datteltomaten

### Falsche Schnecken <sup>(IRL)</sup>

22 / 38

Rindsfilet – Kräuterbutter

**mit Pommes frites**

+ 5

### Rindstatar <sup>(CH)</sup>

29 / 39

Kartoffel – Kapernapfel – Rande

Toast – Butter

**mit Pommes frites**

+ 5

**mit sautierter Gänseleber <sup>(FR)</sup>**

+ 18

## Suppen

---

### Bündner Gerstensuppe

15

### Kalte Tomatencrèmesuppe

15

Toskanisches Gemüse – Aceto Balsamico Stravecchio



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

## Fisch Hauptgang

---

**Dorade <sup>(GR)</sup> im Ganzen gebraten** 38  
«Ibiza Style»

## Vegetarische Hauptgänge

---

**Weisse und grüne Spargeln**   32  
Sauce Hollandaise – Rosmarinkartoffeln  
**mit sautiertem Swiss Alpine Salm  
und Salmkaviar** + 16

**Gnocchi con fonduta di Pecorino**  26  
Kartoffelgnocchi – Pecorino – Parmesan – Thymian

**Geschmorte Aubergine**  24  
Kresse-Salat – Fregola Sarda – Miso  
Pinienkerne – Sriracha



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

# Fleisch Hauptgänge

---

**Ossobuco** <sup>(CH)</sup> 44  
Risotto – Pecorino – gebackenes Gemüse – Salbei

**Wiener Schnitzel** <sup>(CH)</sup> 48  
Bellevue Kartoffelsalat – Wildpreiselbeeren

**Schweins Cordon bleu** <sup>(CH)</sup> 38  
Schinken – Greyerzer Käse  
Pommes frites – Blattspinat

**Rindsfilet** <sup>(IRL)</sup> 56  
Puy Linsen – Shi Mejpilz – Knoblauch  
Grüner Pfeffer – Tomaten – Kräuter – Cipolotti  
Kartoffel-Knollenselleriepüree  
**mit sautierter Gänseleber** +18

**Black Angus Rindsentrecôte** <sup>(IRL)</sup>  47  
vom B.G.E. Holzkohle Grill  
Markbein – Chimichurri  
Rosmarinkartoffeln – Grüner Spargel  
**mit sautierter Gänseleber** +18



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

# Fleisch Hauptgänge

---

## Capuns Sursilvans <sup>(CH)</sup> 36

Mangoldwickel - Bündnerfleisch <sup>(CH)</sup> - Landjäger <sup>(CH)</sup>

Salsiz <sup>(CH)</sup> - Speck <sup>(CH)</sup> - Butter - Andeerer Granit

## Wagyu Burger <sup>(CH)</sup> 45

vom B.G.E. Holzkohle Grill

Speck <sup>(CH)</sup> – 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 Caesarsalat

Speck <sup>(CH)</sup> – Ei – Brotroutons

XXX

## Edelfleisch <sup>(CH)</sup> 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

---

### **Cheesecake** 15

Erdbeere – Rhabarber – Meringue

### **Affogato al caffè** 9

Vanilleglace – Espresso

### **Coupe Romanoff** 14

Vanilleglace – frische Erdbeeren – Rahm

### **Coupe Danemark** 11 / 14

Vanilleglace – Rahm – geröstete Mandeln  
Warme Schokoladensauce

### **Eiskaffee** 11 / 14

Cremiges Kaffeeglace – Rahm **mit Kirsch** + 3 ½

### **Hausgemachte Rahmglace**

Vanille – Kaffee – Schokolade – Sauerrahm – Salzcaramel  
Zitrone

### **Hausgemachte Sorbets**

Erdbeere – Blutorange – Himbeer-Lychee – Tropical

**Pro Kugel** 5

**Rahm** 1 ½



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

# 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     |
| Fisch                     | gemäss direkter Deklaration |

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