

SPEISEKARTE HERBST 2026

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Vorspeisen

Nüsslisalat 16

Ei – Speck^(CH) – geröstete Brotwürfel
auf Wunsch ohne Speck bestellbar 

15

Burrata 

18

Randen – Feigen – Pistazien
Violetter Shiso - Agavesirup

Thunfisch ^(VN) **Sashimi** 25

Ponzu – Mango – grüner Apfel
Wasabi Mayo – Sesam

Coq au Vin Ravioli ^(CH) 25

Speckschaum – Champignons

Vorweg oder als Hauptgang

Rindstatar ^(CH) 29 / 39

Randen – Radieschen – Salat Pea
Toast – Butter

mit Pommes frites + 5½

mit sautierter Gänseleber ^(FR) + 19

Kartoffelgnocchi  22/28

Herbsttrüffel – Portwein

mit sautierter Gänseleber ^(FR) + 19



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Suppen

Bündner Gerstensuppe 16

Steinpilzcrèmesuppe  15 ½

Fisch Hauptgang

Gebratener Swiss Alpine Salm 46½

Saké - Misoauce – Kürbisrisotto

Zuckerhut - Kürbiscrème

Fleisch Hauptgänge

Capuns Sursilvans ^(CH) 36

Mangoldwickel - Bündnerfleisch ^(CH) - Landjäger ^(CH)

Salsiz ^(CH) - Speck ^(CH) – Nussbutter - Andeerer Granit

Kalbs Wiener Schnitzel ^(CH) 50

Pommes frites – Wildpreiselbeeren – Gurkensalat

Falsche Schnecken 44

Rindsfiletwürfel ^(IRL) - Kräuterbutter

Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Fleisch Hauptgänge

Rindsentrecôte ^(IRL) 48

vom B.G.E. Holzkohlen Grill – Amaronesauce
Bramatapolenta Frites – Blattspinat mit Haselnuss

Wagyuburger ^(CH) 45

vom B.G.E. Holzkohlen Grill
Burgerbun – Eisbergsalat – Coleslaw – Tomate – Essiggurke
Vacherin – Speck

mit Pommes frites + 5½

Wild Hauptgänge

Klassischer Hirschkalbpfeffer ^(AT) 39½

Speck^(CH) – Champignons – Brotcroûtons
Quarkspätzli – Rotkraut – glasierte Maroni
Gebratener Chicorée – Preiselbeeren

Hirschentrecôte ^(AT) 52

Royalesauce – Waldpilze
Bramatapolenta – Randen – Kohlraben

Rehgeschnetzeltes ^(AT) 48

an Whiskeyrahmsauce – Quarkspätzli – Rotkraut
Glasierte Maroni – gebratener Chicorée – Preiselbeeren



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken ^(AT)

72

Quarkspätzli – Rotkraut – Glasierte Maroni – Rosenkohl
Gebratener Chicorée – Preiselbeeren – Pochierte Birne

Fondue Chinoise

pro Person

72

Kleiner Nüsslisalat

Speck ^(CH) – Ei – Brotcroupons – French Dressing

xxx

Edelfleisch vom Kalb ^(CH) und Rind ^(IRL)

von Hand geschnitten, selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Pommes Frites

Saucen: Curry-Mango, Sriracha, Cocktail, Pfeffer, Tartar und
Knoblauch

Essiggurken, Datteltomaten
und eingelegtes Gemüse süss-sauer

xxx

Selbstgekochte Kraftbrühe

Nature, mit Sherry

Fleisch Supplement

pro 150 Gramm

17



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Desserts

Crema Catalana 9½

Maroni Cheesecake 15

mit frischen Feigen und Blutorangensorbet

Poire Belle Hélène 15

mit Meringue

Affogato al caffè 9

Vanilleglace – Espresso

Coupe Danemark 11 / 14

Vanilleglace – Rahm – geröstete Mandeln

Warme Schokoladensauce

Eiskaffee 11 / 14

Cremiges Kaffeeplace – Rahm

mit Kirsch + 3 ½

Hausgemachte Glace

Rahmplace

Vanille – Kaffee – Schokolade – Sauerrahm – Salzcaramel – Zitrone

Sorbets

Erdbeere – Blutorange – Mango

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.

Bianchi (056 649 27 27)

Comestibles, Fisch- und Krustentiere, Wild und Wildprodukte
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.

Romers Hausbäckerei (055 293 36 36)

Brote, Kleinbrote, Hausbäckerei, Salzgebäck, Süssgebäck, Patisserie

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).