

SPEISEKARTE WINTER 2025/26

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Vorspeisen

Nüsslisalat 15

Speck ^(CH) – Schnauser Ei – Brotcroûtons

vegetarisch  14

Burrata 18

Süßkartoffel – Rande – Feigen – Ahornsirup
Aceto Balsamico – Salbei – Pistazien

Geröstetes Kürbis- und Cashewnuss Mousse 18

Zwiebelcrunch – einglegter Kürbis – Kürbisgel
Buttermilch – Orangendressing – Petersilienöl

Thunfisch Sashimi ^(VN) 24

Ponzu – Wakame – Rettichsalat – Wasabi – Avocadocrème
Grüner Apfel

Sautierte Riesencrevetten ^(VN) 20

Sepialinguine – Orangen-Misobuttersauce – Estragonöl
Maldonsalz

Schnauser Stundenei 40

Trüffel – Blattspinat – Brotcroûtons
Kartoffelespuma – Sellerie-Kokosnuss-Püree



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Vorweg oder als Hauptgang

| | |
|---|---------|
| Bündner Trockenfleisch^(CH), Salsiz^(CH) & Bergkäse aus Andeer  | 24 / 34 |
| Eingelegtes Gemüse süss-sauer – Datteltomaten | |
| Falsche Schnecken^(IRL)  | 22 / 41 |
| Rindsfiletwürfel – Kräuterbutter | |
| mit Pommes frites | + 5 |
| Rindstatar^(CH) | 29 / 39 |
| Kartoffel – Parmesan – Rande – Kapernapfel | |
| Toast – Butter | |
| mit Pommes frites | + 5 |
| mit sautierter Gänseleber^(FR) | + 19 |

Suppen

| | |
|---|----|
| Bündner Gerstensuppe | 15 |
| Hummercrèmesuppe  | 24 |
| Hummer – Persimon – Fenchel | |



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fisch Hauptgänge

Swiss Alpine Salm ^(CH) 45

Kampotpfeffer – Zitrone – Orangen-Misobutter – Estragon

Gebratener Steinbutt ^(NL/ES) **Pil Pil**  55

Süßkartoffel – Rande – Kohlrabi – Kürbis

Moules frites ^(NL) 38

Cruditée – Pommes allumettes

Baguette – Cocktailsauce

Erhältlich nach Verfügbarkeit

Vegetarische Hauptgänge

Gnocchi Fonduta  40 / 60

Bimi – Blumenkohl – Pinienkerne – Salzkapern

Petersilie – Trüffel

Geschmorter Flaschenkürbis   32

Jus – Crème – Kerne – Öl

Schnittlauch – Risotto – Amarone – Pecorino



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fleisch Hauptgänge

Gebratene Entenbrust ^(FR) **Rossini** 59

Quittenjus – Kartoffel-Pastinakenpüree mit Vanille
Randen-Quittenravioli

Ossobuco ^(CH) **Cremolata** 46

Risotto mit Amarone und Pecorino
Toskanisches Gemüse

Wiener Schnitzel ^(CH) 50

Pommes frites – Wildpreiselbeeren – Gurkensalat

Black Angus Rindsentrecôte ^(IRL) 58

vom B.G.E. Holzkohle Grill
Kräuterbutter – Markbein
Rosmarinkartoffeln – Geschmorter Butternuss-Kürbis

mit sautierter Gänseleber +19

Black Angus Rindsfilet ^(IRL) 56

Rindsjus – Süsskartoffelcrème – Blattspinat
Semmelstoppelpilz – Parmesan – eingelegte Zwiebeln

mit sautierter Gänseleber +19



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fleisch Hauptgänge

Bauern-Schweinskotelette^(CH) 42

vom B.G.E. Holzkohle Grill – «Ibiza Style»

Wagyu Burger^(CH) 45

vom B.G.E. Holzkohle Grill

Speck^(CH) – Eisbergsalat – Coleslaw – Tomate – Gurke -Zwiebel
hausgemachte Burgersauce – Pommes allumettes

mit sautierter Gänseleber +19

Damhirschpfeffer^(CH) 39

Speck^(CH) – Champignons – Brotcroûtons
Kartoffelpüree – Rotkraut – Preiselbeeren

Capuns Sursilvans^(CH) 36

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

Salsiz^(CH) - Speck^(CH) - brauner Butter - Andeerer Granit



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fondue

Fondue Chinoise

pro Person

72

auf Anfrage erhältlich

Kleiner Nüsslisalat

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

XXX

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

von Hand geschnitten, selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Pommes Frites

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

Essiggurken, Datteltomaten
und eingelegtes Gemüse süss-sauer

XXX

Selbstgekochte Kraftbrühe
Nature, mit Sherry oder Portwein

Fleisch Supplement

pro 150 Gramm

17



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Desserts

Schokolade 15

Dunkel – Milch – Dulcey – Ivoire
Mandarine

Burnt Basque Cheesecake 15

Mandarine – Limette

Pavlova 15

Kokos – Limette – Mango – Ananas – Sauerrahm

Kandierter Orangenbrioche 16

Single Malt Whiskey – Kaffee – Mokka

Affogato al caffè 9

Vanilleglace – Espresso

Coupe Danemark 11 / 14

Vanilleglace – Rahm – geröstete Mandelblätter
Warme Schokoladensauce

Eiskaffee 11 / 14

Kaffeeglace – Rahm

mit Kirsch + 3 ½



Hausgemachte Glace

Rahmglace

Vanille – Kaffee – Sauerrahm – Salzcaramel

Sorbets

Erdbeere – Blutorange – Mandarine – Mango – Zitrone

| | |
|------------------|-----|
| Pro Kugel | 5 |
| Rahm | 1 ½ |

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.

Service und 8.1% MwSt. sind in allen Preisen inbegriffen.



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 Alpine Salm (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, Trüffel, Geflügel, Geflügelprodukt, Wild, Fisch, Krusten- und Schalentiere.

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.

Swiss Wagyu Beef (079 101 25 20)

Die Wagyu Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung mit viel Auslauf auf. Im Sommer werden die Tiere in die umliegenden Alpen zur Sömmerung gebracht. Das Wohlbefinden der Tiere in einer möglichst stressfreien Umgebung liegt dem Bauer am Herzen. Gefüttert werden die Wagyu mit Gras, Heu, etwas Mais und Biertreber.

Ecco-Jäger (081 921 67 47)

Regionaler Früchte und Gemüselieferant mit Sitz in Laax und Bad Ragaz. Liefert auch unsere Brotspezialitäten von Romers Hausbäckerei.

Riverawine (061 599 56 95)

Hochwertiges spanisches Arbequina Olivenöl, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten

Fam. Darms (081 925 35 01)

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

Royal Belgium Kaviar (076 344 72 02)

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 |
| Lamm | Irland |
| Geflügel/Geflügelprodukte | Schweiz/Frankreich |
| Wurst + Wurstwaren | Schweiz/Italien/Spanien |
| Fisch | gemäss direkter Deklaration |
| Wild | Schweiz/Österreich/EU |

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

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.
