

# **SPEISEKARTE SOMMER 2024**

---

**HERZLICH WILLKOMMEN**

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

# Vorspeisen

---

**Asiasalat**    15  
Avocado – Melone – Asiavinaigrette – Zitrone  
**mit 3 sautierten Crevetten** <sup>(VN)</sup> + 9

**Mosaik vom Swiss Alpine Salm** <sup>(CH)</sup>  24  
Dill – Sauerrahm – Zitrone – Nori

**Caponata Siciliana**  18  
Büffelmozzarella – Cherrytomaten – Pane Carasau

**Caesar Salat**  16  
Mini Lattich – Ei – Parmesan – French Dressing  
Pappadum



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## Vorweg oder als Hauptgang

---

**Bündner Trockenfleisch** <sup>(CH)</sup> &  
**Bergkäse aus Andeer**  24 / 34  
Gemüse süss-sauer – Cherrytomaten

**Falsche Schnecken** <sup>(IRL)</sup> 18 / 34  
Rindsfilet – Kräuterbutter  
**mit Pommes frites** + 5

**Rindstartar** <sup>(CH)</sup> 29 / 39  
Essiggurke – Rande – Waldpilz  
Toast – Butter **mit Pommes frites** + 5  
**mit sautierter Gänseleber** <sup>(FR)</sup> + 18

## Suppen

---

**Bündner Gerstensuppe** 15

**Gartenerbsen-Cremesuppe**  15  
Gepökeltes Zanderfilet <sup>(CH)</sup>



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## Vegetarischer Hauptgang

---

### Risotto



32

Eierschwämmli – Blattspinat

## Fisch Hauptgänge

---

### Swiss Alpine Salm <sup>(CH)</sup>

40

Limetten – Beurre blanc – Vichysoisse  
Cipolotti – Sepia nera

### Sea Bass Filet <sup>(GR)</sup>



42

Champagner – Blattspinat – Fingerkarotte – Dill – Wildreis



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

# Fleisch Hauptgänge

---

**Alpstein Pouletbrust** <sup>(CH)</sup> 37 ½  
Morcheln – Kartoffelgnocchi – Cipolotti – Pesto

**Iberico Schweinskopfbacke** <sup>(ES)</sup> 39  
Linguine – Sepia nera – Gartenerbsen  
Haselnuss – Knoblauch – Orange – Estragon

**Lammhaxe** <sup>(IRL)</sup>  38  
Mediterranes Gemüse – Risotto – Pecorino

**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



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

# Fleisch Hauptgänge

---

**Kalbsragout** <sup>(CH)</sup>  43

Jus – Rote Zwiebeln – Lattich-Kartoffelstampf  
Fingerkarotten – Mini-Zucchetti

**Kalbskotelette** <sup>(CH)</sup> **Ibiza Style**   56

vom B.G.E. Holzkohle Grill – Pesto

**Wiener Schnitzel** <sup>(CH)</sup> 48

Pommes frites – Preiselbeeren – Gurkensalat

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

vom B.G.E. Holzkohle Grill

Speck – Eisbergsalat – Coleslaw – Tomate – Gurke  
Burgersauce – Pommes allumettes – Randenketchup

**Dry Aged T-Bone Rindssteak** <sup>(CH)</sup>  68

vom B.G.E. Holzkohle Grill – Kräuterbutter  
Ibiza Style



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

# Fondue

---

## Fondue Chinoise

pro Person

68

auf Anfrage erhältlich

## Kleiner Caesar Salat

Mini Lattich – Ei – Parmesan – French Dressing

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

## Desserts

---

**Panna cotta** 14

Waldbeeren – Meringue

**Schokolade** 15

Mousse – Glace – Cremeux – Spongecake – Chip – Kirsche

**Mund voll Himbeeren** 15

Mascarpone – Lychee – Aceto Balsamico-Stravecchia  
Griechischer Joghurt

**Coupe Danemark** 11 / 14

Vanilleglace – Rahm – geröstete Mandeln  
Warme Schokoladensauce

**Eiskaffee** 11 / 14

Kaffeeglace – Rahm

**mit Kirsch** + 3 ½

**Coupe Romanoff** 11 / 14

Vanilleglace – Erdbeeren – Szechuan Pfeffer – Rahm

**Affogato al caffè** 9

Vanilleglace – Espresso



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



# Hausgemachte Glace

---

## Rahmglace

Vanille – Kaffee – Schokolade – Sauerrahm – Salz caramel

## Sorbets

Erdbeere – Blutorange – Himbeer-Lychee – Tropical

<b>Pro Kugel</b>	5
<b>Rahm</b>	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.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## 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
Lamm	Irland
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), Pane Carasau (IT), Pappadum (Indien) 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.