

SPEISEKARTE HERBST 2024

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Vorspeisen

Nüsslisalat 15
Speck ^(CH) – Ei – Brotroutons

Asiasalat    15
Avocado – Kürbis – Asiavinaigrette
mit 3 sautierten Crevetten ^(VN) + 9

Rehsalat ^(AT)   25
Eierschwämmli – Pinienkerne – Wildpreiselbeeren
Rucola – Berghonig-Vinaigrette

Schnauser Onzen Ei  28
Rehtartar – Blattspinat – Parmesan – Herbsttrüffel
auch als Vegi-Variante ohne Rehtartar erhältlich  22



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Vorweg oder als Hauptgang

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

Falsche Schnecken ^(IRL)  18 / 34
Rindsfilet – Kräuterbutter
mit Pommes frites + 5

Rindstartar ^(CH) 29 / 39
Essiggurke – Rande – Kapernapfel
Toast – Butter **mit Pommes frites** + 5
mit sautierter Gänseleber ^(FR) + 18

Suppen

Bündner Gerstensuppe 15

Steinpilzcremesuppe   15



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Linguine  26 / 36
Herbsttrüffel – Andeerer Granit

Herbstteller  39
Spätzli – Bramatapolenta – Maroni – Rotkraut
Pastinake – Brokkoli – Waldpilze – Wildpreiselbeeren

Fisch Hauptgänge

Goldbrasse ^(GR) 38
Kampot-Pfeffer – Barbouillade de Nice
Aioli – Kartoffel



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fleisch Hauptgänge

Damhirschpfeffer ^(CH) 37
Perlchampignons – Silberzwiebeln – Speck ^(CH) – Brotcroutons
Quarkspätzli – Rotkraut – Maroni – Brokkoli – Wildpreisebeeren

Hirschfilet ^(AT) 44
Waldpilze – Gnocchi ← Haselnüsse – Wildpreiselbeeren

Rehentrecôte ^(AT) 58
Rotwein – Süsskartoffel – Knollensellerie

Wildgeschnetzeltes ^(AT) 37
Wildrahmsauce – Quarkspätzli – Rotkraut
Maroni – Brokkoli – Wildpreiselbeeren

Zusätzliche Beilagen

Spätzli – Rotkraut – Brokkoli je 6 ½
Maroni 5



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fleisch Hauptgänge

Capuns Sursilvans ^(CH) 36

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

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

Wiener Schnitzel ^(CH) 48

Pommes frites – Wildpreiselbeeren – Gurkensalat

Wagyu Burger ^(CH) 45

vom B.G.E. Holzkohle Grill

Speck ^(CH) – Eisbergsalat – Coleslaw – Tomate – Gurke

hausgemachte Burgersauce – Pommes allumettes

Black Angus Rindsentrecôte ^(CH) 46

vom B.G.E. Holzkohle Grill

Röstzwiebel – Markbein – Kürbis – Pastinake – Bratkartoffeln

mit gebratener Gänseleber +18



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Fondue

Fondue Chinoise

pro Person

68

auf Anfrage erhältlich

Kleiner Nüsslisalat

Speck ^(CH) – Ei – Brotroutons

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

Desserts

Tarte tatin 15
Vanilleglace

Sizilianischer Canolo 15
Ricotta – Pistazien – Waldbeeren – Himbeer-Lycheeglace

Schokolade-Haselnuss 15
Glace – Cremeux – Crisp – Crunch

Affogato al caffè 9
Vanilleglace – Espresso

Coupe Danemark 11 / 14
Vanilleglace – Rahm – geröstete Mandeln
Warme Schokoladensauce

Eiskaffee 11 / 14
Kaffeeglace – Rahm
mit Kirsch + 3 ½

Coupe Poire 14 ½ / 17 ½
Birensorbet – Vieille Williams von Urs Hecht

Coupe Sanguine 7 / 11 / 14
Blutorangensorbet – Prosecco



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

Hausgemachte Glace

Rahmglace

Vanille – Kaffee – Schokolade – Sauerrahm – Salzcaramel

Sorbets

Erdbeere – Birne – Blutorange – Himbeer-Lychee – Tropical

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.



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
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.