

SPEISEKARTE SOMMER 2025

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Vorspeisen

Sizilianischer Blumenkohl – Brokkoli   15
Romanasalat

Randen – Burrata   16
Honig – Pistazien – Orangen

Sautierte Riesencrevetten ^(VN) 22
Linguine nero – Miso – Basilikum

Vorweg oder als Hauptgang

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

Falsche Schnecken ^(IRL)  22 / 38
Rindsfilet – Kräuterbutter
mit Pommes frites + 5

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



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

inkl. Service und 8.1% MwSt.

Suppen

Bündner Gerstensuppe 15

Kalte Tomatencrèmesuppe  15

Toskanisches Gemüse – Aceto Balsamico Stravecchio

Fisch Hauptgang

Dorade ^(GR) **im Ganzen gebraten** 38

«Ibiza Style»

Vegetarische Hauptgänge

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 ^(CH) 44
Risotto – Pecorino – gebackenes Gemüse – Salbei

Wiener Schnitzel ^(CH) 48
Bellevue Kartoffelsalat – Wildpreiselbeeren

Schweins Cordon bleu ^(CH) 38
Schinken – Greyerzer Käse
Pommes frites – Blattspinat

Rindsfilet ^(IRL) 56
Puy Linsen – Shi Mejpilz – Knoblauch
Grüner Pfeffer – Tomaten – Kräuter – Cipolotti
Kartoffel-Knollensellerieepüree
mit sautierter Gänseleber +18

Black Angus Rindsentrecôte ^(IRL)  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 ^(CH) 36

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

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

Wagyu Burger ^(CH) 45

vom B.G.E. Holzkohle Grill

Speck ^(CH) – 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 ^(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

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 Kaffeeglacé – 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).