

# *Salate*

## **Blattsalat**

mit Brotcroutons an Hausdressing

9

## **„dr Nüssli“**

Nüsslissalat mit gebratenen Champignons und Speck,  
garniert mit Croutons, an Hausdressing

17

## **„Williams“**

mit Himbeervinaigrette angemachter Blattsalat,  
und marinierten Birnen

15

## **Winterlicher Panoramassalat**

Nüsslissalat an Apfelvinaigrette mit Granatapfelkernen und Parmesan

16

# *Vorspeisen*

## **360° Bruschetta**

Focaccia-Brot, dazu Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Oliven Pesto, Knoblauch-Kräuterpaste

12

## **Steinpilz-Feuilleté mit Rahmsauce**

Steinpilz, Kräuter, Zwiebeln im Blätterteigmantel

16

## **Lauwarmer Langwieser Schafskäse**

im Rohschinkenmantel mit Birnen-Chutney

17

## **Lachs-Trilogie**

vom geräuchertem Schottischem Lachs, mit mariniertem Tatar vom Schottischem Lachs,  
und Gebeiztem-Lachs von Norwegen,  
dazu Meerrettichschaum, Senf-Dillsauce, Butter und geröstetem Toast

21

## **Rosa gebratenes lauwarmes Hirschfilet „aus der Bündner Jagd“**

an hausgemachter Cumberlandsauce  
Salatbouquet mariniert an Limettenvinaigrette

18

# *Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“*

## **Maienfelder Rieslingsuppe**

verfeinert mit einem Hauch Vanille

11

## **Bündner Wildcremesuppe**

mit pochierten Rehwürfel und einer Sahnehaube

15

## **Rindskraftbrühe**

mit einem Wachtel-Ei, dazu Mark und frischen Kräutern

13

# Hauptgänge

## **„Bordelaise“**

Rindsfilet (180g) an Rotweinjus mit Markbein  
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

55

## **„Schweinisch“**

Schweinsfilet Freilandschwein vom „Bauer Reto Mani in Chur“  
im Speckmantel an einer rasigen Pfeffersauce,  
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

38

## **St.Galler Ribelmais**

Ribelmais-Poulardenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

34

## **aus dem Wasser**

Zanderfilet unter einer Bündner Kartoffelkräuterkruste,  
mit Fenchelgemüse, serviert auf einer Schnittlauchsauce

36

## **„Rolls Royce“**

Lammrack (180) am Stück gebraten an einer Kräuterkruste,  
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

41

## **dr Blaui Enzian**

Kalbs Cordon bleu (220g) gefüllt mit „Blauem Enzian Käse“ und Bündner Rohschinken,  
dazu Gemüse und Beilage nach Wahl

42

### **Hirsch Orient**

Hirsch-Entrecôte (180) aus der Bündner Jagd“ im Pistazienmantel  
auf Red- Currysauce, mit Orientalischen Gemüsespätzli

39

### **Gamspfeffer**

Gamspfeffer hausgebeizt „aus der Bündner Jagd“  
mit Apfel-Blaukraut, Speck, Toast, Marroni, Spätzli, Preiselbeer-Apfel

36

Beilagen:

Spätzli, Pasta, Pommes, Risotto, Bramata, Servietten-Knödel, Salzkartoffeln

# *Vegetarisch*

## **Gipfelstürmer Pasta**

Spaghetti an Spinatpesto mit gerösteten Pinienkernen

18

## **üsi Hus Gnocchi**

an Gorgonzolasauce mit Trauben und Nüssen

20

## **Steinpilz- Bramata**

Bündner Bramata mit gebratenen Steinpilzen und Käse

18

## **Fleischdeklaration**

Rind / Beef

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Irland, Neuseeland / Ireland, New Zealand

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Wild / Venison

Schweiz / Switzerland

*Für unsere kleinen Gipfelstürmer*

*empfiehlt Rivellino*

For our small mountaineers  
suggested Rivellino



**„Rivellino Menü“**

Spaghetti mit Tomatensauce

mit 3 dl Rivella ,3dl Sirup oder 3dl Wasser

Spaghetti in tomato sauce

include 3dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3dl water

10

**„Steiböckli“**

Chicken Nuggets mit Pommes

mit 3 dl Rivella ,3dl Sirup oder 3dl Wasser

chicken nuggets with French fries

include 3dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3dl water

11

**„Schneeflöckli“**

Kinder Schnitzel mit Pommes

mit 3 dl Rivella ,3dl Sirup oder 3dl Wasser

Child's schnitzel with French fries

include 3dl Rivella, 3 dl fruit squash or 3dl water

11

# *Zum Süssen Abschluss*

## **Bündner-Tatsch**

serviert mit Birnen-Chutney, Zwetschgenkompott und Zimtucker

10

## **Brombeer-Parfait**

mit lauwarmen Waldbeeren

13

## **Mandel-Nusskuchen**

serviert mit lauwarmer Vanillesauce

11

## **Gipfelvariation**

lassen sie sich überraschen

14