

Salate und Vorspeisen

Salads and starters

Caesar Salat

Knackiger Blattsalat mit Pouletbrusttranchen, an sämiger Caesarsauce
mit Parmesan, Sardellen und Knoblauchcroutons

Caesar Salad – Crispy leaf salad with slices of chicken breast, with a creamy Caesar sauce,
parmesan, anchovies and garlic croutons

17

Red Mountain

verschiedene Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Radiesli, Randen, Parmesan
und Tomaten-Zitronen-Vinaigrette

Selection of leaf salads with cherry tomatoes, radishes, beetroot, Parmesan cheese with tomato and lemon vinaigrette

15

Lachs Variation

Lachs geräuchert, gebeizt und als Tatar,
dazu zweierlei Saucen (Honig-Senf und Meerrettich), Dillfrischkäse und Toast

Salmon variations – smoked, marinated and tartare –
served with two sauces (honey/mustard and horseradish), cream cheese with dill and toast

21

360° Bruschetta

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

Focaccia bread with tomatoes, onions, basil, olive pesto and garlic-herbal cream

12

Bündner Frühlingsrollen

2 Stück gefüllt mit Mangold, Bündner Bergkäse
und Trockenfleischspezialitäten von unseren Tieren aus Chur und Arosa
und dazu hausgemachte süss-sauer Sauce

2 Graubünden spring rolls filled with Swiss chard, Graubünden mountain cheese and
dried meat specialities from our animals in Chur and Arosa, served with homemade sweet and sour sauce

13

Zusätzlich Stück 5 / additional piece 5

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT

Aus unserem Suppentopf „Hausgemacht“

From our "home-made soup" cauldron

3dl Tomatensuppe

mit Räuchertofu und Ingwer (vegan und glutenfrei)

3dl tomato soup with smoked tofu and ginger (vegan and gluten-free)

11

3dl Maienfelder Rieslingsuppe

mit hausgemachten Grissini und frischen Kräutern

3dl Maienfeld Riesling wine soup with homemade grissini and fresh herbs

12

3dl Consommé

Klare Suppe vom Rind

mit Rindswürfel, Gemüse-Julienne und Ei

3dl Consommé, clear beef broth with diced beef, Julienne vegetables and egg

15

Hauptgänge

Main courses

Rinds-Tatar "Klassisch"

"160g Rinds-Filet, 5 Wochen am Knochen gereift vom Churer Bauer Reto Mani"
mit Steak-Tatarsauce, Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Schnittlauch, Peterli, Olivenöl,
Tabasco und Senf mit Toastbrot serviert

Classic beef tartare: "160 g beef fillet, matured on the bone for 5 weeks, from Chur farmer Reto Mani",
with steak tartare sauce, egg yolk, onions, capers, anchovies, chives, parsley, olive oil, tabasco and mustard, served with toast

44

Kalbs Cordon Bleu

Gefüllt mit "Eidgenoss" oder Blauem Enzian (Blauschimmelkäse),
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Veal cordon bleu filled with "Eidgenoss cheese" or "Blauer Enzian cheese" (blue cheese),
served with vegetables and a side dish of your choice

42

Lamm-Rücken

Schweizer Lamm-Rücken an Rosmarin-Thymian-Sauce, mit zweierlei Bohnenbündel,
dazu Beilage nach Wahl

Swiss saddle of lamb in rosemary/thyme sauce, with two bean bundles and a side dish of your choice

38

Spare Ribs

Mariniert mit hausgemachter Kräuter-BBQ-Sauce,
dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Maiskolben

Spare Ribs – marinated with homemade herb BBQ-Sauce,
served with baked potatoes with sour cream and corn on the cob

32

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Rinds-Filet, 5 Wochen am Knochen gereift vom Churer Bauer Reto Mani,
serviert mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce,
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Chateaubriand - beef fillet, matured on the bone for 5 weeks, from Chur farmer Reto Mani
served with béarnaise sauce or pepper sauce, vegetables and a side dish of your choice

69 pro Person / per person

Berg Forelle

Müllerin Art zubereitet auf Blattspinat,
dazu Grillgemüse und Beilage nach Wahl

Mountain trout meunière – served on spinach leaves
with grilled vegetables and a side dish of your choice

39

Beilagen:

Kartoffelstock, Marroni-Kartoffelstock, Kartoffelgratin,

Spätzli, Eierschwämmli-Knödel, Risotto, Reis

Spaghetti, Butter-Rösti, Pommes

potato purée, chestnut-potato purée, gratinéed potatoes,
"spätzli" noodles, chanterelle mushroom dumplings, risotto, rice,
spaghetti, buttered "rösti" potatoes, French fries

Wildecke

Game Delicacies

Hirsch Orient

Hirsch-Entrecôte (180g) „aus der Bündner Jagd“ im Pistazienmantel
auf Red-Currysauce, mit orientalischem Gemüse (Okra, Kefen, bunte Peperoni)
und hausgemachten Spätzli

Deer entrecote (180 g) “from the Graubünden hunt” in a pistachio crust on red curry sauce
with oriental vegetables (okra, sugar peas, colorful peppers) and home-made “spätzli” noodles

42

Geschnetztes Grischun

Hirschgeschnetztes „aus der Bündner Jagd“
an Wildpreiselbeer-Rahmsauce mit Vollkorn-Spaghetti
Deer strips “from the Graubünden hunt” in a creamy wild cranberry sauce with wholemeal spaghetti

34

Schnitzali

Rehschnitzel „aus der Bündner Jagd“ an Morchelsauce
mit glasiertem Rosenkohl, Baby-Apfel und Marroni-Kartoffelstock
Roe deer schnitzel “from the Graubünden hunt” in a creamy morel mushroom sauce
with glazed Brussels sprouts, baby apple and chestnut-potato purée

38

Hirsch-Pfeffer

Pfeffer hausgebeizt „aus der Bündner Jagd“
mit Apfel-Blaukraut, Speck, Toast, Marroni-Püree,
Baby-Apfel und Eierschwämmli-Knödel
Ragout of red deer, home-marinated ragout “from the Graubünden hunt”
with apple-red cabbage, bacon, toast, chestnut purée,
baby apple and chanterelle mushroom dumplings

37

Wir verwenden ausschliesslich Wild aus der Bündner Jagd

s`het solangs het

We only use game from the Graubünden.

As long as supplies last

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

All prices are in CHF incl. 7.7% VAT

Vegetarisch

Vegetarian

Couscous-Teller

Couscous mit Mandeln und Datteln, Langwieser Schafskäse
und orientalischem Gemüse (Okra, Kefen, Bunte Peperoni)

Couscous with almonds and dates, Langwies sheep's cheese,
Oriental vegetables (okra, sugar peas, colourful bell peppers)

18

Spätzli

Hausgemachte Spätzli in Spinat-Rahmsauce, überbacken mit Bergkäse

homemade spätzli noodles in a creamy spinach sauce, gratinéed with mountain cheese

19

Gipfeltöpfli

mit Gemüse, bunte Quinoa, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Spinat,
frischem Thymian und Nüssen (vegan und glutenfrei)

Summit pot with vegetables, colourful quinoa, red onions, cherry tomatoes,
spinach fresh thyme and nuts (vegan and gluten-free)

23

Für unsere kleinen Gipfelstürmer

empfiehlt Rivellino

For our small mountaineers
suggested Rivellino



„Rivellino Menü“

Spaghetti mit Tomatensauce
mit 3dl Rivella, 3dl Sirup oder 3dl Wasser
Spaghetti in tomato sauce
include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

10

„Steiböckli“

Chicken Nuggets mit Pommes
mit 3dl Rivella, 3dl Sirup oder 3dl Wasser
chicken nuggets with French fries
include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

11

„Murmeli Burger“

Rindsburger mit Salat und Tomate
mit 3dl Rivella, 3dl Sirup oder 3dl Wasser
Beef burger with salad, cucumber, tomatoes and French fries
include 3dl Rivella, 3dl fruit squash or 3dl water

11

Zum Süssen Abschluss

Sweet finishing touches

Tiramisu

Hausgemacht klassisch und mit saisonalen Früchten

Tiramisu – homemade classic, and with seasonal fruits

10

Karamell-Köpfl

mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

Caramel flan with whipped cream and a fruit garnish

9

Parfait

Parfaits mit verschiedenen Aromen

Parfaits in different flavours

13

Panna Cotta

mit frischen Früchten garniert

Panna cotta garnished with fresh fruits

13