

HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM APÉRO

Bündner Apéro-Plättli glutenfrei 9.50
Langwieser Bio Salsiz, Engadiner Bündnerfleisch, Prättigauer Rohesspeck,
Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat 14.00
mit Schweizer Ei und hausgemachten Croûtons
mit Speckscheiben + 2.50
mit Maraner Rauchlachsstreifen + 6.00

Schottischer «Label Rouge» Lachs 17.50
aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran,
serviert mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toast und Butter

Der Schottische «Label Rouge» Lachs wird im Hof Maran mit einer geheimen Kräutermischung mariniert bevor er hinter dem Haus in der Räucherammer sanft mit Buchenholzrauch veredelt wird.

Trilogie vom schottischen «Label Rouge» Lachs 25.00
aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran,
Geräuchert, als Tatar und mariniert

Carpaccio vom Bündner Kalb glutenfrei 19.50
handgeschnitten mit Engadiner Wachtelspiegelei, Trüffelvinaigrette, Rucola

WARME VORSPEISEN

Hirschfilet mit Bündner Röteli-Kruste mit Birne und Chili Jam	15.00
Hausgemachte Tomaten-Tagliatelle vegetarisch Rote Zwiebeln, Rucola, Champignons, Sauerrahm	13.00

SUPPEN

Bergeller Rauchkastaniensuppe vegetarisch, glutenfrei mit hausgemachtem Buttercaramel	9.00
Kürbiscrèmesuppe vegetarisch mit Langwieser Bio Frischkäse und Minze	9.00
Bündner Shabu Shabu glutenfrei Langwieser Bio Rindfleischstreifen, Aroser Kraterellen, Capuns-Scheiben und Engadiner Wachtelei	17.50

FLEISCH

Engadiner Berglammhüftchen Bündner Apfel Harissa, Vanille-Kohlrabi und Rosenkohl	38.00
	1/2 28.50
Rindsfilet Alp-Kräuterbutter und Grünpfeffersauce, Minestrone von Gemüse und Rucola	51.00
	1/2 39.00
Kalbssteak Cognacrahmsauce, Morcheln, Mango, Zucchetti, Peperoni und Basilikum	44.00
	1/2 33.00
Cordon bleu vom Bündner Schwein, gefüllt mit Maraner Alpkäse und Schweizer Schinken, Rüepli	32.00
Hirschentrecôte mit Tessiner Feigensenkruste Brombeersauce, Wirsing, Maroni-Salbeipüree, Trauben	40.00
	1/2 30.00

FISCH

Duo vom Bündner Lachs Filettranche und Knusperbällchen vom Lachs aus Lostallo, Weissweinsauce, Blattspinat, Cherrytomaten	35.00
	1/2 26.50

VEGETARISCH

Veganes Gemüsecurry laktosefrei		25.00
Wintergemüse, Schweizer Champignons, Sojaflocken, grüne Currysauce	½	19.50
Maraner Ziegenkäse-Kürbis Cordon bleu		28.00
Bündner Walnuss-Preiselbeersauce, Gemüse, weisse Bohnen und Rucola		

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet	p/Person	65.00
eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpeffersauce oder Kräuterbutter, Gemüseauswahl, Beilage nach Wahl		
Fondue Chinoise glutenfrei	p/Person	58.00
Rind- und Kalbfleisch mit einer reichhaltigen Auswahl an Saucen und Eingelegtem, Beilage nach Wahl		

Wählen Sie zu allen Hauptgängen Ihre Lieblingsbeilage:

Filisurer Bergkartoffel Maluns, Filisurer Bergkartoffel Gratin, Country Fries, Knöpfli, Risotto, Basmatireis oder Linguini

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

Käsefondue	p/Person	24.00
zusätzlich Gschwellti	p/Person	5.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	18.00
Raclette mit Beilagen und Gschwellti	p/Person	29.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

DESSERTS • KÄSE

Moelleux au chocolat (20 Minuten Wartezeit) Orangencarpaccio und Maraner Quarksauce	10.00
Frittiertes Swiss Gin Glacé im Knuspermantel Zwetschgenkompott	12.00
Kalamansi, Cassis, Piña Colada Kalamansimousse-Schnitte, Cassisparfait, Piña Colada Espuma	12.00
Crêpes Suzette (ab 2 Personen, ab 20.15 Uhr) Crêpes am Tisch flambiert mit einer Kugel Glacé nach Wahl	p/Person 24.00
Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen von Jumi-Käse in Boll/BE und von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran	22.00

Bei der Herstellung der Käse setzt Jumi auf bewährtes Handwerk. Bei der Produktion wird nur silofreie Rohmilch verwendet und die Käse werden klassisch aus dem Kessi gezogen. Jumi-Käsespezialitäten findet man unterdessen nicht nur am Markt in Bern sondern auch auf zwei Londoner Märkten und in einem Verkaufsladen in Wien.

Herkunftsländer Fleisch:

Schwein: Schweiz. Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz. Lamm: Schweiz, Engadin/GR. Hirsch: Deutschland.

Herkunftsländer Fisch:

Rauchlachs: Zucht, Schottland. Lachs: Zucht, Schweiz Lostallo/GR. Zander: Schweiz, Neuenburgersee.
Kaviar: Zucht, Schweiz Frutigen/BE.

Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

WO DIE SONNE AM LÄNGSTEN SCHEINT ...