

VORSPEISEN

klein/gross

Rindfleischtatar  (80g klein / 160g gross) 1,3,8,9 24/34

Bio-Blattsalat, pochiertes Ei, Bergfladenbrot mit Kapern-Baumnesspüree und Radieschen

Bündnerteller  1,3,7 23/32

Trockenfleisch ^(CH), Rohschinken ^(CH)
Salsiz ^(CH), Jägerspeck ^(CH), Bündner Bergkäse und Birnenbrot

Dreierlei vom Hummus V 1,11 16

Nature, Spinat und Paprika-Tomate, serviert mit Bergfladenbrot

Schweizer Spargel-Erdbeersalat  1,7,8,12 18

Rucola, Feta, geröstete Haselnüsse und Frühlingszwiebeln

Gratinierter Ziegenkäse  1,7,8,12 18

Bio-Blattsalat, Quarkbällchen, Löwenzahnhonig, Rhabarber Chutney, serviert mit Bergpfeffer Hippe

SUPPEN

Spargelcremesuppe  1,7 14

Zitronenöl, Rahm, geröstete Bergbrot-Croûtons

Bündner Gerstensuppe  1,7,9,12 16

Das Original mit „Gran Alpin“-Gerste aus biologischem Anbau

ALPINE KLASSIKER

Sursilvaner Capuns  1,3,7,9 31

Gerösteter Speck ^(CH),
sautierte Zwiebelstreifen und Rahmsauce

Pizokels  1,3,7,9 (auch  erhältlich) 29

Rohschinken ^(CH), Kräuter-Käsesauce, Marktgemüse

Bergkartoffel-Maluns  1,3,7,9 29

Geriebene Bio-Kartoffeln aus Parpan mit Mehl vermischt und in Butter geröstet
Bergkäse, hausgemachtes Boskoop-Äpfelmus

Bündner Trilogie  1,3,7,9 34

Alle drei Bündner Spezialitäten vereint:
Capuns, Maluns und Pizokels, mit hausgemachtem Boskoop-Äpfelmus

Abendkarte

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

BÜNDNER FLEISCH

Einheimisches Kalbgeschnetzeltes  1,3,7,9 48

Rahmsauce, gebratene Schweizer Pilze, mit Berggetreide-Spätzli und Röst-Zwiebeln

Puschlaver Rindsfilet  1,3,7,9,12 56

Bauerngemüse, Schalotten-Chutney, Bergkartoffel-Gnocchi und Bündner Rotweinsauce

Duett vom Weideschwein  1,3,7,8,9,12 46

Karamellisierter Alpschweinebauch und Saltimbocca, Tomatenrisotto, Bauerngemüse, Himbeeressig und Löwenzahnhonig

FISCH

Gebratener Schweizer Zander 1,3,4,7,8,9 39

Gemüse-Linsen, Bündner Weissweinsauce, Pak Choi „süss-sauer“

VEGETARISCH & VEGAN

Ramen-Bowl  1,3,7,8 (auch **V** erhältlich) 29

Bauerngemüse, Pak Choi, Ei, Limette und Koriander

Gemüse-Thai-Curry V ⁸ (was der Bauer so hat) 31

Planted Chicken, Basmati-Reis, Koriander und Cashew Nüsse

Planted Pulled-Burger V 1,8 32

Grillgemüse, Cashew-Tomatencreme, Rucola, Olivenöl, mit Süsskartoffel-Pommes

Süsskartoffel-Gnocchi  1,12 (auch **V** erhältlich) 32

Tomaten, geröstete Haselnüsse, Basilikum «Granithobel» (Aundeerer Hartkäse)

Bärlauchrisotto  7,8 (auch **V** erhältlich) 31

Ziegenkäse, Mandelcrunch, Rucola «Granithobel» (Aundeerer Hartkäse)

Schweizer Spargel  3,7 32

Sauce Hollandaise, konfierte Tomaten, serviert mit gebratenen Frühkartoffeln

Spargel Ravioli  1,7 30

Grüner Spargel, Bündner Safranbutter, Rucola und «Granithobel» (Aundeerer Hartkäse)

Tomaten-Bärlauch Quiche  1,3,7 29

Bio-Blattsalat, Erdbeerdressing, Löwenzahnhonig

Allergene

1 glutenhaltiges Getreide | **2** Krebstiere | **3** Eier | **4** Fische
5 Erdnüsse | **6** Soja | **7** Milch | **8** Schalenfrüchte | **9** Sellerie
10 Senf | **11** Sesam | **12** Schwefeldioxid & Sulphite
13 Lupinen | **14** Weichtiere