

Herzlich Willkommen



Wo die Gastlichkeit zuhause ist, da lässt sich's gut verweilen!

Curdin Flury & Stefanie Scholz
mit Team



APERÖ HÄPPLI

Snacks

Hirschsalsiz dünn geschnitten <i>Salsiz of deer</i>		14.50
Monsteiner Braukäse und geräucherter Speck <i>Monstein brewer cheese and smoked bacon</i>		13.50
Bündnerplättli <i>Plate of cold various grison specialities</i>	pro Person/ per person	22.00

Dazu servieren wir selbstgemachtes eingelegtes Gemüse
und hausgemachtes Olivenbrot

*Served with homemade pickled vegetables
and homemade olive bread*

**GERNE ORGANISIEREN WIR IHREN
APÉRO, KLEINERE BANKETTE, FAMILIEN- ODER
FIRMENANLÄSSE.
MENÜVORSCHLÄGE AUF ANFRAGE!**

*We are pleased to organize small banquets,
Family or Company Occasions.
Menu Suggestions on Request!*

**JEDEN DONNERSTAG
CORDON BLEU NIGHT!**

*Every Thursday
CORODN BLEU NIGHT!*



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Homemade soups

	Bouillon mit Kräuter-Flädli ^A	9.50
	<i>Broth with sliced herb-pancakes</i>	
	Bündner Gerstensuppe ^{A/G/L}	10.50
	<i>Grison barley soup</i>	
✓	Kürbiscremesuppe ^G	10.50
	<i>Pumpkin cream soup</i>	
✓	Grüne Kokos-Currysuppe ^G	12.50
	mit Garnelen ^{B/D}	17.50
	<i>Green Coconut-Curry soup with/ without prawns</i>	
✓	Waldpilzcremesuppe ^G	11.50
	<i>Cream of forest mushrooms</i>	

SALATE

Salads

✓	Blattsalat	9.50
	<i>Green Salad</i>	
✓	Gemischter Salat ^M	12.50
	<i>Mixed Salad</i>	
✓	Gemischter Salat mit Monsteiner Braukäse ^{G/M}	14.50
	<i>Mixed Salad with brewer cheese from Monstein village</i>	
✓	Tomatensalat mit Büffelmozzarella	16.50
	<i>marinierten roten Zwiebeln und Basilikum</i> ^G	
	<i>Tomato Salad with buffalo Mozzarella, marinated red onions and basil</i>	

Salatsaucen: French Italienisch Balsamico-Kirsch Asia-Ingwer
Salad dressings: French Italian Balsamic -cherry asia-ginger

WARME VORSPEISEN




Warm Starters

	Hausgemachte Capuns - 3 Stück ^{A/C/G/O}	Vorspeise 15.50
	<i>Homemade Capuns (Spätzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	Hauptgang 26.50
✓	Gebratene Crevetten ^{A/B/C/O}	Vorspeise 18.50
	<i>auf hausgemachtem Olivenbrot</i>	Hauptgang 26.50
	<i>Fried prawns on homemade olive bread</i>	
✓	Safran-Risotto aus dem Maggiatal ^{A/C/G/O}	Vorspeise 18.50
	<i>mit gebratenen Steinpilzen</i>	Hauptgang 24.50
	<i>Saffron risotto from the Maggia Valley with fried porcini mushrooms</i>	
✓	Bündner Spinat-Nocken ^{A/C/F/G/O}	Vorspeise 16.50
	<i>an leichter Arven-Rahmsauce</i>	Hauptgang 22.50
	<i>Grison spinach dumplings with a light pine cream sauce</i>	



RÖSCHTI

Roesti dishes


«Bündner» ^{C/G}	23.50
Rohschinken, Bergkäse und gebratene Steinpilze <i>Raw ham, mountain cheese and fried porcini mushrooms</i>	
«Thurgauer»	22.50
gebratene Äpfel, Speck und Zwiebeln <i>fried apples, bacon and onions</i>	
 «Ticino» ^G	22.50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>Tomatoes, Mozzarella cheese and basil</i>	
«Stroganoff» ^M	27.50
Rindfleischwürfel und Paprikasauce <i>Beef cubes and paprika sauce</i>	
 «Fischer» ^{B/D/G}	26.50
Rauch-Lachs, Garnelen und Dill-Zitronen-Crème fraîche <i>Smoked salmon, prawns and dill-lemon crème fraîche</i>	
 «Vegi» ^C	21.50
Gemüseragout und Spiegelei <i>Vegetable ragout and fried egg</i>	



PASTA

Spaghettini «Emilia Romagna» A/G/O 23.50
Sauce Bolognese mit Pancetta, Borlottibohnen und Gemüse
Sauce Bolognese with pancetta, borlotti beans and vegetables

Penne «Bündnerhof» A/C/M 25.50
mit Prättigauer Rindfleischbällchen an rassisger Tomatensauce
und zweierlei Oliven
with beef meatballs «Praettigau Style» in spicy tomato sauce and olives

 **Strozzapreti «Montagna»** A/E/G 23.50
gebratene Steinpilze, Mangoldgemüse an Kürbisrahmsauce
fried Porcini mushrooms, swiss chard and pumpkin cream sauce

Hausgemachte Gnocchi A/G/M/O 25.50
Gebratene Eierschwämmli, Hirschsalsiz-Streifen, an Kräuterrahmsauce
Homemade Gnocchi
fried chanterelles, strips of venison salsiz, with herb cream sauce

**PROBIEREN SIE UNSER
FONDUE CHINOISE ODER KÄSEFONDUE!
AUF VORBESTELLUNG AB 4 PERSONEN**

*TRY OUR
FONDUE CHINOISE OR CHEESE FONDUE!
ON PRE-ORDER FROM 4 PEOPLE*



AUS DER PFANNE & VOM GRILL...

From the pan & the grill...

Kalbs Cordon bleu «Klassik» ^{A/C/E/G} 42.50
mit Schinken und Emmentaler Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet

*Veal Cordon bleu «Classic» stuffed with ham and Emmentaler cheese,
french fries and vegetables*

Kalbs Cordon bleu «Bündner» ^{A/C/E/G} 42.50
mit Rohschinken und Bergkäse, Pommes frites und Gemüsebouquet

*Veal Cordon bleu «Grison» stuffed with raw ham and Mountain cheese,
french fries and vegetables*

Monsteiner-Bier-Schweinshaxen ^{G/M} 34.50
mit Safranrisotto aus dem Maggiaal und Cherrytomaten

Pork Shank «Monstein» with Saffron Risotto from Maggia Valley and cherry tomatoes

*Unsere
Hauspezialität*

Pouletbrüstchen ^{G/M} 28.50
an Champignonrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet

Chicken breast with mushroom sauce, Tagliatelle and vegetables

Engadiner Hirschwurst mit Rösti und Sauerkraut 23.50

Deer Sausage from Engadine Valley with Roesti and sauerkraut

Rinds-Entrecôte «Café de Paris» - 180g ^{G/M} 42.50

mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

Beef Entrecôte «Café de Paris» with rosemary potatoes and vegetables

Bündnerhof Burger ^{A/C} 23.50

Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit Pulled-Pork, Pommes frites

Homemade beef burger with pulled pork and french fries

Schweinssteak «Bündnerhof» ^{M/O} 31.50

mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen, Spätzli und Gemüsebouquet

Pork steak «Bündnerhof» with bacon, onions and porcinis, Spaetzle and vegetables

Puura Chalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce 23.50

Veal Sausage with Roesti and onion sauce



DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace ^{AVG} 12.50
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Hausgemachtes Kürbisrahmglace mit Kirschenkompott 11.50
Homemade pumpkin ice cream with Cherry compote

Coupe Dänemark ^G 9.50
2 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm
Coupe Denmark
2 scoops of vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Hausgemachter Eiskaffee mit Kirsch und Rahm ^G 11.50
Homemade Ice Coffee with cherry schnaps and whipped cream

Zitronensorbet mit Herzkirschen und Vodka 10.50
Lemon Sorbet with cherries and Vodka

Hausgemachtes Mango Parfait ^E 9.50
Homemade mango parfait

Unsere Glace und Sorbet – Sorten

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella	1 Kugel	3.00
Mocca, Kürbisrahm, Zitronen-Sorbet	2 Kugeln	6.00
	3 Kugeln	8.00
	mit Rahm	+ 1.50


Our ice cream and Sorbet varieties

strawberry, vanilla, chocolate, Stracciatella	1 scoop	3.00
Mocca, pumpkin, Lemon-Sorbet	2 scoops	6.00
	3 scoops	8.00
	Whipped cream	+ 1.50



Liste der Allergene

- | | |
|---|--|
| A Glutenthaltige Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut) | H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse | M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | N Sesamsamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse |
| E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite |
| F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose) | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse |

 **Vegetarisch**, teilweise mit Fisch

Herkunftsländer von Fisch, Fleisch und Geflügel

Rindfleisch: Schweiz, EU, USA*, Argentinien*, Paraguay*

Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, EU

Geflügel: Schweiz, Argentinien*, EU

Lamm: Schweiz, EU, Australien*

Fisch: Schweiz, EU, Neuseeland*

**) Kann mit Hormonen als Leistungsförderern und/oder kann mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein*