

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
Geräucherter Speck <i>Smoked bacon</i>		12.50
Bündner Bergkäse <i>Grison Mountain Cheese</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 Flädli ^A <i>Broth with sliced pancakes</i>	9.50
Bündner Gerstensuppe ^{A/G/L} <i>Grison barley soup</i>	10.50
Kürbiscremesuppe ^G <i>Pumpkin cream soup</i>	10.50
Grüne Kokos-Currysuppe ^G <i>Green Coconut-Curry soup</i>	12.50
Bouillon mit gebratenen Capunsscheiben ^{A/C/G/O} <i>Broth with fried slices of Capuns (Spaetzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	12.50

SALATE

Salads

Blattsalat <i>Green Salad</i>	9.50
Blattsalat mit Ei ^C <i>Green Salad with boiled egg</i>	11.50
Gemischter Salat ^M <i>Mixed Salad</i>	12.50
Gemischter Salat mit Monsteiner Braukäse ^{G/M} <i>Mixed Salad with brewer cheese from Monstein village</i>	14.50
Tomatensalat mit Mozzarella und geräuchertem Saibling ^{D/G} <i>Tomato Salad with Mozzarella cheese and smoked charfish</i>	16.50

Salatsaucen: *French* *Italienisch* *Balsamico-Kirsch* *Karotten-Ingwer*
Salad dressings: *French* *Italian* *Balsamic -cherry* *carrot-ginger*

WARME VORSPEISEN

Warm Starters

Hausgemachte Capuns - 2 Stück ^{A/C/G/O} <i>Homemade Capuns (Spaetzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	15.50
Gebratene Crevetten auf hausgemachtem Olivenbrot ^{A/B/C/O} <i>Fried prawns on homemade olive bread</i>	18.50
Safran-Risotto aus dem Maggiatal mit gebratenen Steinpilzen ^{A/C/G/O} <i>Saffron risotto from the Maggia Valley with fried porcini mushrooms</i>	18.50
Hausgemachte Frühlingsröllchen mit Gemüse-Pouletfüllung ^{A/C/F/O} <i>Homemade spring rolls with vegetable and chicken filling</i>	16.50



PASTA

Spaghettini «Emilia Romagna» ^{A/G/O} Sauce Bolognese mit Pancetta und Borlottibohnen <i>Sauce Bolognese with pancetta and borlotti beans</i>	23.50
Tagliatelle «Jäger Art» ^{A/G/M/O} Hirschragout mit Steinpilzen an Wildsauce <i>Tagliatelle «Hunter»</i> <i>Deer ragout with porcini mushrooms</i>	25.50
Penne «Bündnerhof» ^{A/C/M} mit Prättigauer Fleischbällchen an rassiger Tomatensauce und zweierlei Oliven <i>with meatballs «Praetigau Style» in spicy tomato sauce and olives</i>	25.50
Hausgemachte Ravioli ^{A/B/C/E/G} Spinat-Garnelen-Speckfüllung an Salbeibutter und Parmesan <i>Homemade Ravioli</i> <i>Spinach-shrimp-bacon filling, sage butter and Parmesan</i>	26.50
Strozzapreti «Montagna» ^{A/E} Kürbiswürfel und Steinpilzstreifen an Mangoldpesto <i>Pumpkin cubes and Porcini strips on swiss chard pesto</i>	23.50
Randen Tagliatelle ^{A/B/C/D/G/O} mit Lachs, Saibling und Crevetten, an Bündner-Weissweinrahm, frischer Oregano und Capunswürfel <i>Beetroot Tagliatelle</i> <i>with salmon, charfish and shrimps, grison white wine cream, fresh Oregano and cubes of Capuns</i>	28.50



RÖSCHTI

Roesti dishes

«Bündner» ^{c/g} Rohschinken, Bergkäse und gebratene Steinpilze <i>Raw ham, mountain cheese and fried porcini mushrooms</i>	23.50
«Thurgauer» gebratene Äpfel, Speck und Zwiebeln <i>fried apples, bacon and onions</i>	22.50
«Prättigauer» ^c Speck, Gemüse und Spiegelei <i>Bacon, vegetables and fried egg</i>	22.50
«Tessiner» ^g Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>Tomatoes, Mozzarella cheese and basil</i>	22.50
«Stroganoff» ^m Rindfleischwürfel und Paprikasauce <i>Beef cubes and paprika sauce</i>	27.50
«Vegi» Gemüse und Oliven <i>Vegetables and olives</i>	21.50



FLEISCHGERICHTE

Meat dishes

Kalbs Cordon bleu «Klassik» ^{A/C/E/G} mit Schinken und Emmentaler Käse, Pommes frites und Gemüsebouquet <i>Veal Cordon bleu «Classic» stuffed with ham and Emmentaler cheese, french fries and vegetables</i>	42.50
Kalbs Cordon bleu «Bündner» ^{A/C/E/G} mit Rohschinken und Bergkäse, Pommes frites und Gemüsebouquet <i>Veal Cordon bleu «Grison» stuffed with raw ham and Mountain cheese, french fries and vegetables</i>	42.50
Entrecôte «Café de Paris» - 180g ^{G/M} mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet <i>Entrecôte «Café de Paris» with gratinated potatoes and vegetables</i>	42.50
Rindsfilet mit grünem Pfeffer - 180g ^{G/M} an Morchelrahmsauce, mit Reis und Gemüsebouquet <i>Beef filet with green pepper, morel sauce, rice and vegetables</i>	47.50
Monsteiner-Bier-Schweinshaxen ^{G/M} mit Safranrisotto aus dem Maggiatal und Cherrytomaten <i>Pork Shank "Monstein" with Saffron Risotto from Maggia Valley and cherry tomatoes</i>	34.50
Schweinssteak «Bündnerhof» ^{M/O} mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen, Spätzli und Gemüsebouquet <i>Pork steak "Bündnerhof" with bacon, onions and porcini mushrooms, Spaetzle and vegetables</i>	31.50
Pouletbrüstchen ^{G/M} an Champignonrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet <i>Chicken breast with mushroom sauce, Tagliatelle and vegetables</i>	28.50
Bündnerhof Burger ^{A/C} Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit Pulled-Pork, Pommes frites <i>Homemade beef burger with pulled pork and french fries</i>	23.50
Engadiner Hirschwurst Rösti und Sauerkraut <i>Deer Sausage from Engadine Valley with Roesti and sauerkraut</i>	23.50
Puura Chalbsbratwurst Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal Sausage with Roesti and onion sauce</i>	23.50



DESSERTS

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

Mocca Parfait mit Baumnuss-Krokant ^E 9.50
Mocca parfait with walnut brittle

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 Rahm ^G 11.50
Homemade Ice Coffee with whipped cream

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

Hausgemachtes Kokosnuss-Glace mit Waldbeeren 11.50
Homemade Coconut ice cream with wild berries

Unsere Glace und Sorbet – Sorten

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella	1 Kugel	3.00
Kokosnuss, Mocca, 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
Coconut, Mocca, 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 Kerbstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| C Eier von Geflügel u. 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 |

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*