

À la carte Restaurant Bündnerhof





Öffnungszeiten/ Opening hours:

Montag bis Mittwoch / *Monday to Wednesday* 18.00 bis/ to 20.30 Uhr/ p.m.

Donnerstag bis Samstag / *Thursday to Saturday* 18.00 bis/ to 21.00 Uhr/ p.m.


VORSPEISEN UND SALATE

SALADS AND STARTERS

Saisonaler Blattsalat 	8.50
<i>Seasonal green salad</i>	
Gemischter Salat 	10.50
<i>Mixed salad</i>	
„Äpler Salat“ ^G	
Blattsalat mit Monsteiner Treberkäse und Speck	Kl. Portion/ <i>Starter</i> 14.50
<i>Seasonal leave salad with Monstein cheese and bacon</i>	Haupt/ <i>Main course</i> 19.50
Winterlicher Blattsalat mit geräuchertem Saibling ^D	Kl. Portion/ <i>Starter</i> 16.50
an Kirsch-Balsamico-Dressing	Haupt/ <i>Main course</i> 21.50
<i>Leaf salad with smoked char and cherry-Balsamic-Dressing</i>	



SUPPEN

SOUPS

Bouillon mit Flädli <i>oder</i> Ei ^{A/C}	8.50
<i>Broth with sliced pancakes or egg</i>	
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe ^{A/G/L}	10.50
<i>Homemade Grison barley soup</i>	
Davoser Kartoffelsuppe mit Bündnerfleischstreifen ^{A/G}	10.50
<i>Potato Soup "Davos Style" with Grison meat (air dried meat)</i>	
Kürbiscremesuppe ^G 	9.50
<i>Pumpkin cream soup</i>	
Churer Risottosuppe mit Morcheln ^O	12.00
<i>Risotto Soup with Morels</i>	
Tagessuppe	7.50
<i>Soup of the day</i>	

WARME UND KALTE SNACKS

WARM AND COLD SNACKS


Hausgemachter Bündnerhof-Burger mit Pommes <i>oder</i> Salat ^{A/C}	21.50
<i>Homemade Beef Burger with french fries or salad</i>	
Hausgemachter Cheese-Burger mit Pommes <i>oder</i> Salat ^{A/C/G}	22.50
<i>Homemade Cheese Burger with french fries or salad</i>	
Portion Pommes frites/ <i>Portion of french fries</i> 	9.00
Spaghetti mit Tomatensauce/ <i>with tomato sauce</i> ^{A/O/G} 	17.50
Spaghetti Bolognese ^{A/O/G}	19.50
Sandwiches ^A	8.00
Schinken, Käse, Salami, Lyoner / <i>Ham, Cheese, Salami, Meatloaf</i>	
Sandwich mit Bündnerfleisch <i>oder</i> Rohschinken ^A	9.00
<i>with Grison meat or raw ham</i>	
Bündnerplättli ab 2 Personen	22.00
<i>Plate of various cold Grison specialities from 2 persons</i>	

**JEDEN DONNERSTAG / EVERY THURSDAY
CORDON BLEU NIGHT!!!**



HAUPTGERICHTE

MAIN COURSE / ENTREES

Wienerschnitzel vom Kalb ^{A/C/E} <i>Bread crumbed and fried veal escalope</i>	38.00
Cordon bleu vom Kalb/ <i>veal</i> „Classic“ oder/ <i>or</i> „Bündner“ Art / „Grison“-Style ^{A/C/G/E}	42.00
Cordon bleu vom Schwein/ <i>pork</i> „Classic“ oder/ <i>or</i> „Bündner“ Art / „Grison“-Style ^{A/C/G/E}	32.00
Entrecôte „Café de Paris“ – 200g ^{G/M}	41.00
Kalbsleberli in Butter / <i>Sliced liver of veal</i> ^G	38.00
Schweinssteak „Bündnerhof“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen ^{M/O} <i>Pork Steak „Bündnerhof“, stuffed with bacon, onions and porcini mushrooms</i>	31.00
Fitnessteller / <i>Plate „Fitness“</i> mit gemischtem Salat oder Gemüse / <i>with mixed salad or vegetables</i>	
mit Pouletbrust/ <i>with Chicken breast</i>	24.00
mit Schweinsschnitzel / <i>with Pork cutlet</i>	25.00
mit Kalbsschnitzel / <i>with Veal cutlet</i>	30.00
Gemüseteller / <i>Vegetable Plate</i> 	21.00
mit Beilage nach Wahl / <i>with side dish of your choice</i>	26.00

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse und Beilage nach Wahl serviert.
All entrees are served with vegetables and side dish of choice.

Wählen Sie aus folgenden Beilagen / *Choose from the following side dishes*

Pommes frites, Rösti, Pizzockel ^{A/C}, Nudeln ^{A/C}, Risotto ^G
French fries, hash browns, Pizokel (buckwheat-pasta), noodles, Risotto

URCHIG UND GUAT

SWISS CLASSICS & SPECIALITIES

Puura Chalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Veal Sausage with Roesti and onion sauce</i>	22.50
Waadtländer Chässchnitte – mit Schinken, Käse und Spiegelei ^{A/C/G} <i>Bread with ham and melted cheese, topped with fried egg</i>	20.50
Älpler Rösti - mit Speck, Käse und Spiegelei ^{C/G} <i>Roesti with bacon, cheese and fried egg</i>	21.50
Bündner Rösti - mit Rohschinken, Steinpilzen und Bergkäse ^{O/G} <i>Roesti with raw ham, porcini mushrooms and Mountain cheese</i>	23.50

**BITTE BEACHTEN SIE UNSERE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
UND DAS TAGESMENÜ!**

**PLEASE NOTE OUR GRISON SPECIALITIES
AND OUR DAILY MENU!**



Vegetarisch/ Vegetarian dish

Preise in CHF inkl. MwSt / Prices in CHF incl. VAT

Liste der Allergene

A **Glutenhaltige Getreide** (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel)
B **Kerbtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
C **Eier von Geflügel** u. daraus gewonnenen Erzeugnisse
D **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
E **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
F **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
G **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

H **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
L **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
M **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
N **Sesamsamen** u. daraus gewonnene Erzeugnisse
O **Schwefeldioxid und Sulfite**
P **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
R **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Herkunftsländer von Fleisch und Geflügel

Rindfleisch: Schweiz, USA*, Argentinien*, Paraguay*
Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz, EU
Geflügel: Schweiz, Argentinien*, EU
Lamm: Schweiz, Australien*

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