



# APERÖ HÄPPLI

## *Snacks*

<b>Hirschsalsiz dünn geschnitten</b> <i>Salsiz of deer</i>		14.50
<b>Monsteiner Braukäse und geräucherter Speck</b> <i>Monstein brewer cheese and smoked bacon</i>		13.50
<b>Bündnerplättli</b> <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*


**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*



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

## HOMEMADE SOUPS

<b>Bouillon mit Kräuter-Flädli</b> <sup>A</sup> <i>Broth with sliced herb-pancakes</i>	9.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b> <sup>A/G/L</sup> <i>Grison barley soup</i>	10.50
 <b>Grüne Kokos-Currysuppe</b> / <i>Green Coconut-Curry soup</i> <sup>G</sup> mit Crevetten / <i>with prawns</i> <sup>B/D</sup>	12.50 17.50

---

## SALATE

## SALADS



 <b>Blattsalat</b> <i>Green Salad</i>	9.50
 <b>Gemischter Salat</b> <sup>M</sup> <i>Mixed Salad</i>	12.50
 <b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b> <sup>G</sup> marinierte rote Zwiebeln und Basilikum <i>Tomato Salad with buffalo Mozzarella cheese, marinated red onions and basil</i>	16.50

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

---


## WARME VORSPEISEN

## WARM STARTERS



<b>Hausgemachte Capuns - 3 Stück</b> <sup>A/C/G/O</sup> <i>Homemade Capuns (Spaetzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	Vorspeise 15.50 Hauptgang 26.50
 <b>Gebratene Crevetten auf hausgemachtem Olivenbrot</b> <sup>A/B/C/O</sup> <i>Fried prawns on homemade olive bread</i>	Vorspeise 18.50 Hauptgang 26.50
 <b>Saffran-Risotto aus dem Maggital</b> mit gebratenen Steinpilzen <sup>A/C/G/O</sup> <i>Saffron risotto from the Maggia Valley with fried porcini mushrooms</i>	Vorspeise 18.50 Hauptgang 24.50



## PASTA

- Spaghettini «Emilia Romagna»** <sup>A/G/O</sup> 23.50  
Sauce Bolognese mit Pancetta, Borlottibohnen und Gemüse  
*Sauce Bolognese with pancetta, borlotti beans and vegetables*
- Penne «Bündnerhof»** <sup>A/C/M</sup> 25.50  
mit Prättigauer Fleischbällchen an rassiger Tomatensauce und zweierlei Oliven  
*with Meatballs «Praettigau» in spicy tomato sauce and olives*
-  **Strozzapreti «Montagna»** <sup>A/E/G</sup> 23.50  
gebratene Steinpilze, Mangoldgemüse an Kürbisrahmsauce  
*fried Porcini mushrooms, swiss chard and pumpkin cream sauce*
- Hausgemachte Gnocchi** <sup>A/G/M/O</sup> 25.50  
Gebratene Eierschwämmli, Hirschsalsiz-Streifen, an Kräuterrahmsauce  
*Homemade Gnocchi*  
*fried chanterelles, strips of venison salsiz, with herb cream sauce*
- 

## RÖSCHTI

- «Bündner»** <sup>C/G</sup> 23.50  
Rohschinken, Bergkäse und gebratene Steinpilze  
*Raw ham, mountain cheese and fried porcini mushrooms*
- «Thurgauer»** 22.50  
gebratene Äpfel, Speck und Zwiebeln / *fried apples, bacon and onions*
-  **«Vegi»** <sup>C</sup> 21.50  
Gemüseragout und Spiegelei / *Vegetable ragout and fried egg*
-  **«Fischer»** <sup>B/D/G</sup> 26.50  
Rauch-Lachs, Garnelen und Dill-Zitronen-Crème fraîche  
*Smoked salmon, prawns and dill-lemon crème fraîche*

## ROESTI DISHES



## AUS DER PFANNE & VOM GRILL

## FROM THE PAN & THE GRILL

<b>Cordon bleu vom Kalb «Klassik»</b> <sup>A/C/E/G</sup> 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
<b>Cordon bleu vom Kalb «Bündner»</b> <sup>A/C/E/G</sup> 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
<b>Engadiner Hirschwurst</b> mit Rösti und Sauerkraut <i>Deer Sausage from Engadine Valley with Roesti and sauerkraut</i>	23.50
<b>Rinds-Entrecôte «Café de Paris»</b> - 180g <sup>G/M</sup> mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Beef Entrecôte «Café de Paris» with rosemary potatoes and vegetables</i>	42.50
<b>Rindsfilet «Café de Paris»</b> - 180g <sup>G/M</sup> mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Beef filet «Café de Paris» with rosemary potatoes and vegetables</i>	47.50
<b>Rindsgulasch «Stroganoff»</b> <sup>G/M/A</sup> mit Spätzli und Gemüsebouquet <i>Beef «Stroganoff» with Spaetzle and vegetables</i>	42.50
<b>Schweinssteak «Bündnerhof»</b> <sup>M/O/A</sup> mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen, Spätzli und Gemüsebouquet <i>Pork steak «Bündnerhof» with bacon, onions and porcini mushrooms, Spaetzle and vegetables</i>	31.50
<b>Bündnerhof Burger</b> <sup>A/C</sup> Hausgemachter Rindfleisch Burger mit Pulled-Pork, Pommes frites <i>Homemade beef burger with pulled pork and french fries</i>	23.50
<b>Puura Chalbsbratwurst</b> mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Veal Sausage with Roesti and onion sauce</i>	23.50



## DESSERTS

**Warmes Schokoladenküchlein** mit Vanilleglace <sup>AG</sup> 12.50

*Warm chocolate cake with vanilla ice cream*

**Hausgemachtes Kürbisrahmglace** mit Kirschenkompott 11.50

*Homemade pumpkin ice cream with Cherry compote*

**Coupe Dänemark** <sup>G</sup> 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 <sup>G</sup> 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** <sup>E</sup> 9.50

*Homemade mango parfait*

### **Unsere Glace und Sorbet – Sorten**

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella

Mocca, Kürbisrahm, Zitronen-Sorbet

1 Kugel 3.00

2 Kugeln 6.00

3 Kugeln 8.00

mit Rahm + 1.50

### **Our ice cream and Sorbet varieties**

strawberry, vanilla, chocolate, Stracciatella

Mocca, pumpkin, Lemon-Sorbet

1 scoop 3.00

2 scoops 6.00

3 scoops 8.00

Whipped cream + 1.50



## Liste der Allergene

### **A Glutenhaltige Getreide**

(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)

**B Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C Eier von Geflügel** und daraus gewonnene 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

 **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*