

# Herzlich Willkommen



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

Curdin Flury & Stefanie Scholz  
mit Team



# BÜNDNERHOF HITS

## FONDUE CHINOISE

à discrétion 54.00

**ODER**

## KÄSEFONDUE

à discrétion 28.50

AUF VORBESTELLUNG AB 4 PERSONEN

## *FONDUE CHINOISE*

per person 54.00

**OR**

## *CHEESE FONDUE*

per person 28.50

*ON PRE-ORDER FROM 4 PEOPLE*


**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!*

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

 vegetarisch/ vegetarian

 mit Fisch/ with fish



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

## Homemade soups

	<b>Bouillon mit Kräuter-Flädli</b> <sup>A</sup>	10.00
	<i>Broth with sliced herb-pancakes</i>	
	<b>Bündner Gerstensuppe</b> <sup>A/G/L</sup>	12.50
	<i>Grison barley soup</i>	
	<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>G</sup>	11.50
	<i>Pumpkin cream soup</i>	
	<b>Grüne Kokos-Currysuppe</b> <sup>G</sup>	12.50
	<b>mit Crevetten</b> <sup>B/D</sup>	19.50
	<i>Green Coconut-Curry soup with/ without prawns</i>	

## SALATE

## Salads

	<b>Blattsalat</b>	10.50
	<i>Green Salad</i>	
	<b>Gemischter Salat</b> <sup>M</sup>	13.50
	<i>Mixed Salad</i>	
	<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>	17.50
	mit marinierten roten Zwiebeln und Basilikum <sup>G</sup>	
	<i>Tomato Salad with buffalo Mozzarella, marinated red onions and basil</i>	

**Salatsaucen:**    *French*    *Italienisch*    *Balsamico-Kirsch*  
**Salad dressings:**    *French*    *Italian*    *Balsamic -cherry*

## WARMER VORSPEISEN

## Warm Starters

	<b>Gebratene Pouletbruststreifen</b> mit gemischtem Salat <sup>M</sup>	Vorspeise 22.50
	<i>Fried chicken breast strips with mixed salad</i>	Hauptgang 27.50
	<b>Hausgemachte Capuns</b> <sup>A/C/G/O</sup>	Vorspeise 21.50
	<i>Homemade Capuns (Spätzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	Hauptgang 26.50
	<b>Gebratene Crevetten</b> <sup>A/B/C/O</sup>	Vorspeise 22.50
	mit Knoblauch, auf hausgemachtem Olivenbrot	Hauptgang 27.50
	<i>Fried prawns with garlic, on homemade olive bread</i>	
	<b>Safran-Risotto aus dem Maggialal</b> <sup>A/C/G/O</sup>	Vorspeise 22.50
	mit gebratenen Steinpilzen	Hauptgang 27.50
	<i>Saffron risotto from the Maggia Valley with fried porcini mushrooms</i>	

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

vegetarisch/ vegetarian  
 mit Fisch/ with fish




# RÖSCHTI

## Roesti dishes

**«Bündner»** <sup>C/G</sup> 26.50  
Rohschinken, Bergkäse und gebratene Steinpilze  
*Raw ham, mountain cheese and fried porcini mushrooms*

**«Thurgauer»** 23.50  
gebratene Äpfel, Speck und Zwiebeln  
*fried apples, bacon and onions*

 **«Ticino»** <sup>G</sup> 23.50  
Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
*Tomatoes, Mozzarella cheese and basil*

 **«Fischer»** <sup>B/D/G</sup> 28.50  
Rauchlachs, Garnelen und frischer Blattspinat  
 *Smoked salmon, prawns and fresh spinach*

 **«Vegi»** <sup>C</sup> 23.50  
Gemüseragout und Spiegelei  
*Vegetable ragout and fried egg*

Alle Röstis sind auch vegetarisch/vegan erhältlich

*Vegetarian & vegan option for all Roesti dishes*





# PASTA

**Spaghettini «Emilia Romagna»** A/G/O 25.50  
Sauce Bolognese mit Pancetta, rote Bohnen und Gemüse  
*Sauce Bolognese with pancetta, kidney beans and vegetables*

**Penne «Bündnerhof»** A/C/M 27.50  
mit Prättigauer Rindfleischbällchen an rassiger Tomatensauce  
und zweierlei Oliven  
*with beef meatballs «Praetigau Style» in spicy tomato sauce and olives*

 **Tagliatelle «Bosco»** A/C/G 24.50  
mit Pilzragout und Gemüse  
*with mushroom ragout and vegetables*

 **Strozzapreti «Mare»** A/B/E/G 28.50  
 gebratene Crevetten und Mangoldgemüse an Weisswein-Rahmsauce  
*fried prawns, swiss chard and white wine cream sauce*

**Hausgemachte Ravioli** A/B/C/E/G 26.50  
mit Capunsfüllung an Salbeibutter und Parmesan  
*Homemade Ravioli*  
*Capuns filling, sage butter and Parmesan cheese*

Alle Pasta-Gerichte (ausser Ravioli) sind auch vegetarisch erhältlich

*Vegetarian option for all pasta dishes (except ravioli)*



## AUS DER PFANNE

## *From the pan*

**Kalbs Cordon bleu «Klassik»** <sup>A/C/E/G</sup> 48.50  
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»** <sup>A/C/E/G</sup> 49.50  
mit Rohschinken und Bergkäse, Pommes frites und Gemüsebouquet  
*Veal Cordon bleu «Grison» stuffed with raw ham and Mountain cheese,  
french fries and vegetables*

**Kalbs Cordon bleu «Ticino»** <sup>A/C/E/G</sup> 47.50  
mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln, Pommes frites und Gemüsebouquet  
*Veal Cordon bleu «Ticino» stuffed with tomatoes, mozzarella cheese and onions  
french fries and vegetables*

**Monsteiner-Bier-Schweinshaxen** <sup>G/M</sup> **Unsere Hausspezialität**  
mit Safranrisotto aus dem Maggiatal und Cherrytomaten 1 Person 39.50  
2 Personen 51.50  
*Pork Shank «Monstein» with Saffron Risotto from Maggia Valley and cherry tomatoes*

**Rindsfiletspitzen «Stroganoff»** <sup>G/M</sup> 47.50  
mit Spätzli und Gemüsebouquet  
*Beef «Stroganoff» with Spaetzle and vegetables*

**Pouletbrüstchen** <sup>G/M</sup> 32.50  
an Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet  
*Chicken breast with mushroom sauce, Tagliatelle and vegetables*



## FEINES VOM GRILL

### *From the grill*

**Rinds-Entrecôte «Café de Paris»** ~ 180g <sup>G/M</sup> 46.50  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

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

**Rindsfilet «Café de Paris»** ~ 180g <sup>G/M</sup> 51.50  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

*Beef filet «Café de Paris» with rosemary potatoes and vegetables*

**Kalbspillard «Café de Paris»** <sup>G/M</sup> 44.50  
mit Pommes frites und Gemüsebouquet

*Veal paillard «Café de Paris» with french fries and vegetables*

**Hirschentrecôte** ~ 180g <sup>G/M</sup> 44.50  
an Rotweinjus, mit gebratenen Steinpilzen, Spätzli und Rotkraut

*Deer entrecôte - 180g  
with red wine sauce, with fried porcini mushrooms, spaetzle and red cabbage*

**Schweinssteak «Bündnerhof»** <sup>M/O</sup> 35.50  
mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen, Spätzli und Gemüsebouquet

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



**Bündnerhof Burger** <sup>A/C</sup> 25.50  
Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit Pulled-Pork im Ciabatta Brötchen,  
Pommes frites

*Homemade beef burger with pulled pork, in Ciabatta bun, french fries*

**Schweinsbratwurst** 24.50  
mit Rösti und Zwiebelsauce

*Pork Sausage with Roesti and onion sauce*

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

 vegetarisch/ vegetarian  
 mit Fisch/ with fish



## DESSERTS

**Warmes Schokoladenküchlein** mit Vanilleglace <sup>A/G</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> 11.50

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*

**Sorbet Colonel**

Zitronensorbet mit Vodka

11.50

*Lemon Sorbet with Vodka*

**Hausgemachtes Mango Parfait** <sup>E</sup> 10.50

*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

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


 vegetarisch/ vegetarian

 mit Fisch/ with fish





## Liste der Allergene

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

Räucherlachs: Schweiz, Norwegen, Schottland

Crevetten: Norwegen, Kanada, Südafrika

*\*) Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.*

*\*\*\*) Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*