

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!*



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Homemade soups

	Bouillon mit Kräuter-Flädli ^A	9.50
	<i>Broth with sliced herb-pancakes</i>	
	Bündner Gerstensuppe ^{A/G/L}	11.50
	<i>Grison barley soup</i>	
✓	Kürbiscremesuppe ^G	10.50
	<i>Pumpkin cream soup</i>	
✓	Grüne Kokos-Currysuppe ^G	12.50
	mit Garnelen ^{B/D}	19.50
	<i>Green Coconut-Curry soup with/ without prawns</i>	

SALATE

Salads

✓	Blattsalat	9.50
	<i>Green Salad</i>	
✓	Gemischter Salat ^M	12.50
	<i>Mixed Salad</i>	
✓	Tomatensalat mit Büffelmozzarella	16.50
	mit marinierten roten Zwiebeln und Basilikum ^G	
	<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

	Gebratene Pouletbruststreifen mit gemischtem Salat ^M	Vorspeise 21.50
	<i>Fried chicken breast strips with mixed salad</i>	Hauptgang 28.50
	Hausgemachte Capuns ^{A/C/G/O}	Vorspeise 18.50
	<i>Homemade Capuns (Spätzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	Hauptgang 26.50
✓	Gebratene Crevetten ^{A/B/C/O}	Vorspeise 19.50
	mit Knoblauch, auf hausgemachtem Olivenbrot	Hauptgang 27.50
	<i>Fried prawns with garlic, on homemade olive bread</i>	
✓	Safran-Risotto aus dem Maggial ^{A/C/G/O}	Vorspeise 19.50
	mit gebratenen Steinpilzen	Hauptgang 26.50
	<i>Saffron risotto from the Maggia Valley with fried porcini mushrooms</i>	

RÖSCHTI



Roesti dishes

«Bündner» ^{C/G} 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»** ^G 23.50

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Tomatoes, Mozzarella cheese and basil

«Stroganoff» ^M 29.50

Rindfleischwürfel und Paprikasauce

Beef cubes and paprika sauce

 **«Fischer»** ^{B/D/G} 28.50

Rauchlachs, Garnelen und frischer Blattspinat

Smoked salmon, prawns and fresh spinach

 **«Vegi»** ^C 23.50

Gemüseragout und Spiegelei

Vegetable ragout and fried egg

Alle Röstis (ausser Stroganoff) sind auch vegetarisch erhältlich

Vegetarian option for all Roesti dishes (except Stroganoff)



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 rassisger 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» ^{A/C/E/G} 47.50
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} 48.50
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» ^{A/C/E/G} 46.50
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 ^{G/M} **Unsere Hausspezialität**
mit Safranrisotto aus dem Maggiaal und Cherrytomaten 1 Person 36.50
2 Personen 46.50

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

Rindsfiletspitzen «Stroganoff» ^{G/M} 46.50
mit Spätzli und Gemüsebouquet

Beef «Stroganoff» with Spaetzle and vegetables

Pouletbrüstchen ^{G/M} 29.50
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 ^{G/M} mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Beef Entrecôte «Café de Paris» with rosemary potatoes and vegetables</i>	44.50
Rindsfilet «Café de Paris» ~ 180g ^{G/M} mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Beef filet «Café de Paris» with rosemary potatoes and vegetables</i>	49.50
Kalbspillard «Café de Paris» ^{G/M} mit Pommes frites und Gemüsebouquet <i>Veal paillard «Café de Paris» with french fries and vegetables</i>	42.50
Hirschentrecôte ~ 180g ^{G/M} an Rotweinjus, mit gebratenen Steinpilzen, Spätzli und Rotkraut <i>Deer entrecôte - 180g with red wine sauce, with fried porcini mushrooms, spaetzle and red cabbage</i>	43.50
Schweinssteak «Bündnerhof» ^{M/O} mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen, Spätzli und Gemüsebouquet <i>Pork steak «Bündnerhof» with bacon, onions and porcinis, Spaetzle and vegetables</i>	34.50
Bündnerhof Burger ^{A/C} Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit Pulled-Pork im Ciabatta Brötchen, Pommes frites <i>Homemade beef burger with pulled pork, in Ciabatta bun, french fries</i>	24.50
Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Pork Sausage with Roesti and onion sauce</i>	24.50



DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace ^{A/G} 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 10.50

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

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

11.50

Lemon Sorbet with Vodka

Hausgemachtes Mango Parfait ^E 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 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

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.*