

# 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 52.00

**ODER**

## KÄSEFONDUE

à discrétion 28.00

AUF VORBESTELLUNG AB 4 PERSONEN

## *FONDUE CHINOISE*

per person 52.00

**OR**

## *CHEESE FONDUE*

per person 28.00

*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*

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

## SALATE

### *Salads*

✓	<b>Blattsalat</b>	9.50
	<i>Green Salad</i>	
✓	<b>Gemischter Salat</b> <sup>M</sup>	12.50
	<i>Mixed Salad</i>	
✓	<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>	16.50
	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*    *Asia-Ingwer*  
*Salad dressings:*    *French*    *Italian*    *Balsamic -cherry*    *asia-ginger*

## WARMER VORSPEISEN




### *Warm Starters*

	<b>Hausgemachte Capuns - 3 Stück</b> <sup>A/C/G/O</sup>	Vorspeise 18.50
	<i>Homemade Capuns (Spaetzle dough with Salsiz, wrapped in chard)</i>	Hauptgang 26.50
✓	<b>Gebratene Crevetten</b> <sup>A/B/C/O</sup>	Vorspeise 19.50
	mit Knoblauch, auf hausgemachtem Olivenbrot	Hauptgang 27.50
	<i>Fried prawns WITH garlic, on homemade olive bread</i>	
✓	<b>Saffran-Risotto aus dem Maggiatal</b> <sup>A/C/G/O</sup>	Vorspeise 19.50
	mit gebratenen Steinpilzen	Hauptgang 25.50
	<i>Saffron risotto from the Maggia Valley with fried porcini mushrooms</i>	



# RÖSCHTI

## Roesti dishes

<b>«Bündner»</b> <sup>C/G</sup>	24.50
Rohschinken, Bergkäse und gebratene Steinpilze <i>Raw ham, mountain cheese and fried porcini mushrooms</i>	
<b>«Thurgauer»</b>	23.50
gebratene Äpfel, Speck und Zwiebeln <i>fried apples, bacon and onions</i>	
 <b>«Ticino»</b> <sup>G</sup>	23.50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>Tomatoes, Mozzarella cheese and basil</i>	
<b>«Stroganoff»</b> <sup>M</sup>	28.50
Rindfleischwürfel und Paprikasauce <i>Beef cubes and paprika sauce</i>	
 <b>«Fischer»</b> <sup>B/D/G</sup>	28.50
Rauchlachs, Garnelen und frischer Blattspinat <i>Smoked salmon, prawns and fresh spinach</i>	
 <b>«Vegi»</b> <sup>C</sup>	22.50
Gemüseragout und Spiegelei <i>Vegetable ragout and fried egg</i>	




## PASTA

**Spaghetti «Emilia Romagna»** <sup>A/G/O</sup> 24.50  
Sauce Bolognese mit Pancetta, Borlottibohnen und Gemüse  
*Sauce Bolognese with pancetta, borlotti beans and vegetables*

**Penne «Bündnerhof»** <sup>A/C/M</sup> 26.50  
mit Prättigauer Rindfleischbällchen an rassiger Tomatensauce  
und zweierlei Oliven  
*with beef meatballs «Praetigau Style» in spicy tomato sauce and olives*

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

 **Strozzapreti «Mare»** <sup>A/B/E/G</sup> 27.50  
gebratene Crevetten und Mangoldgemüse an Weisswein-Rahmsauce  
*fried prawns, swiss chard and white wine 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*

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

*All pasta dishes (except ravioli) are also available vegetarian*



## AUS DER PFANNE

### *From the pan*

<b>Kalbs Cordon bleu «Klassik»</b> <small>A/C/E/G</small> 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>	46.00
<b>Kalbs Cordon bleu «Bündner»</b> <small>A/C/E/G</small> 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>	47.00
<b>Monsteiner-Bier-Schweinshaxen</b> <small>G/M</small> mit Safranrisotto aus dem Maggiaal und Cherrytomaten <i>Pork Shank "Monstein" with Saffron Risotto from Maggia Valley and cherry tomatoes</i>	34.50
<b>Rindsfiletspitzen «Stroganoff»</b> <small>G/M</small> mit Spätzli und Gemüsebouquet <i>Beef «Stroganoff» with Spaetzle and vegetables</i>	46.50
<b>Pouletbrüstchen</b> <small>G/M</small> an Champignonrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet <i>Chicken breast with mushroom sauce, Tagliatelle and vegetables</i>	29.50
<b>Prättigauer Hirschwurst</b> mit Rösti und Sauerkraut <i>Deer Sausage from Prättigau Valley with Roesti and sauerkraut</i>	24.50

**Unsere  
Hausspezialität**



## FEINES VOM GRILL

### *From the grill*

<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>	44.50
<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>	49.50
<b>Hirschentrecôte</b> ~ 180g <sup>G/M</sup> 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
<b>Schweinssteak «Bündnerhof»</b> <sup>M/O</sup> mit Speck, Zwiebeln und Steinpilzen, Spätzli und Gemüsebouquet <i>Pork steak «Bündnerhof» with bacon, onions and porcinis, Spaetzle and vegetables</i>	32.50
<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>	24.50
<b>Whiskey - Kalbsbratwurst *</b> mit Rösti und Zwiebelsauce <i>Whiskey-Veal Sausage with Roesti and onion sauce</i>	24.50

\* Bikers Base 8372 in Pfäffikon ZH



## DESSERTS

**Warmes Schokoladenküchlein** mit Vanilleglace <sup>AVG</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> 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 <sup>G</sup> 11.50  
*Homemade Ice Coffee with cherry schnaps and whipped cream*

**Sorbet Colonel** 11.50  
Zitronensorbet mit Vodka  
*Lemon Sorbet with Vodka*

**Hausgemachtes Mango Parfait** <sup>E</sup> 9.50  
*Homemade mango parfait*

**Unsere Glace und Sorbet – Sorten**

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella	1 Kugel	3.00
Mocca, Kürbisrahm, 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
Mocca, pumpkin, Lemon-Sorbet	2 scoops	6.00
	3 scoops	8.00
	whipped cream	+ 1.50





## 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\*

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

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