



Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Bunter Mischsalat	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	10.50
Äplersalat mit Speckstreifen, Monsteiner Braukäsespänen und Kräutercroûtons	10.50

*Die Salate servieren wir wahlweise mit unserem hausgemachten French-
oder Italien-Dressing*

Kalte Speisen

	½ Portion	1 Portion
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter	24.00	34.50
frisch für Sie, am Tisch nach Ihrem Geschmack zubereitet		
Fein geschnittenes Bündnerfleisch und Monsteiner Braukäse mit eingelegten Dörrtomaten in feinem Olivenöl	18.50	27.00
Hausgebeizter Lachs, fein aufgeschnitten, mit Dillsenfauce, Toast und Butter	18.50	27.00
Ziegenkäse - Saltimbocca auf Ruccolasalat mit Birnenschnitz und Baumnüssen garniert	15.50	23.50

Preise in CHF inkl. MwSt



Unsere hausgemachten Suppengerichte

Bündner Gerstensuppe serviert mit Alpkäse und Clavadeler Birnbrot	14.50
Tomatencrèmesuppe serviert mit feinen Bärlauch-Nüdeli	15.50
Herzhafte Frischgemüsesuppe serviert mit kleiner Rösti und Salatbouquet	15.50
Kürbiscrèmesuppe begleitet mit Eierschwämmli auf Toast	15.50
Kräftige Bouillon mit Ei und Schnittlauch serviert mit knusprigen Käsestangen	10.50
Hausgemachte Gulaschsuppe im Bauernbrötchen serviert mit kleinem gemischtem Salat	16.00
<i>Unsere Suppen servieren wir auch ohne Beilage:</i>	9.50



Warme Speisen Spezialitäten

	½ Portion	1 Portion
Cordon-bleu vom Monsteiner Treberschwein in feiner Knusperpanade mit Pommes frites und Tomatenbouquet		30.80
Rindsfilet „Bordelaise“ (200g) Rotweinsauce mit Mark und Gemüsebouquet*		51.80
Gebackene Pouletflügeli mit feinen hausgemachten Saucen und Pommes frites	16.50	21.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Kräuterrahmsauce *	24.50	33.50
Hirschfilet an einer feinen Pfeffer-Preiselbeerrahmsauce serviert mit Rotkraut, Spätzli und Preiselbeerapfel	24.50	34.50
Lammentrecôte mit Kräuterkruste an einem leichten Kräuter – Knoblauchjus*	31.00	39.00

***Zu diesen Gerichten empfehlen wir unseren luftigen Rahm-Kartoffelstock,
Spätzle, Serviettenknödel, Polenta, Reis, Pommes frites oder Butterrösti**



Klassiker

	½ Portion	1 Portion
Kalbshaxe „Gremolata“ geschmort mit Polenta und Ratatouille Gemüse		28.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Marsala-Zwiebelsauce und knuspriger Butterrösti	23.50	30.50
Geschmorte Kutteln in würziger Tomatensauce mit Parmesan und Butterkartoffeln	17.50	21.50
Kalbskopf im Gemüsesud serviert mit rassisger Kräutervinaigrette und Butterkartoffeln	17.50	22.50

Die beliebte Forelle

Die klassische Forelle „meunière“ oder „bleu“ serviert mit Salzkartoffeln und zerlassenen Butter		29.50
--	--	-------

Etwas weniger Fleischiges

	½ Portion	1 Portion
Hausgemachte Gemüse Lasagne gratiniert		19.50
Sertiger Pizokel-Pfanne mit Gemüse und Alpkäse (rustikale einheimische Teigwarenspezialität mit Gemüse und Alpkäse überbacken)	16.50	20.50
Risotto mit Davoser Steinpilzen, getrockneten Tomaten, und frischen Kräutern	17.50	24.50

Preise in CHF inkl. MwSt

Kulinarische Momente- Erleben und gemütlich Geniessen

Boeuf Stroganoff
mit Cognac flambiert und mit feinen Gewürzen am Tisch für Sie
zubereitet 38.50
Rindsfiletwürfel mit feinen Zutaten dazu servieren wir
Pilawreis und verschiedene Gemüse

Riesencrevetten
mit Gin flambiert und fein gewürzt 36.50
serviert mit Risotto
parfümiert mit Trüffelöl

*Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann
den Magen.*

Johann Wolfgang von Goethe

Fleisch Fondue

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise mit Rind-, Hirsch-, Pouletfleisch und Kalbsleber *
dazu servieren wir pikante Saucen, Beilagen und Pommes frites

pro Person 49.50