

Salate



Bunter Blattsalat	9.00
Bunter Mischsalat	10.50
Äplersalat mit Speckstreifen, Monsteiner Brauerkäsespäne und Kräutercroûtons	14.50
Zu diesen Salaten können Sie zwischen Italienischen oder Französischen Dressing wählen	
Sommersalat	12.50
Blattsalat, Rucola, Salakis und frische Früchte an weisser Balsamico-Olivenöl Dressing	
Cherry-Tomaten mit Mozzarella Zwiebeln und Basilikumpesto	10.50

Vorspeisen

FrISChe Melone mit Bündner Rohschinken und kleiner Salatgarnitur	14.50	
Hausgebeizter Lachs Meerrettichrahm, fein garniert serviert mit Butter und Toast	15.00	
Beefsteak Tatar	½ Portion 75 g	17.00
mit Toast und Butter	1 Portion 150 g	33.00

frisch für Sie, am Tisch nach Ihrem Geschmack zubereitet

Preise in CHF inkl. MwSt

Unsere hausgemachten Suppen

Bündner Gerstensuppe	8.50
Tomatencrèmesuppe*	8.50
Mango-Currycrèmesuppe mit Ingwer*	8.50
Sertiger Steinpilzcrèmesuppe*	8.50

* = auch für Vegetarier geeignet

Hauptspeisen

	½ Portion	1 Portion
Hirsch-Entrecôte an einer Pfeffer-Preiselbeersauce serviert mit Rotkraut Spätzli und Preiselbeerapfel	28.00	37.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Kräuterrahmsauce und frischen Kartoffelrösti	24.00	33.00
Cordon bleu nach Art des Hauses mit hausgemachten Pommes frites und Preiselbeeren		
vom Kalb		44.00
vom Schwein		29.00

Preise in CHF inkl. MwSt

Currygerichte

Lammgeschneitzetes an Erdnuss-Currysauce Wokgemüse und Reis	35.00
Blacktiger Crevetten mit Curry-Früchtesauce und Asiennudeln	29.00

Gerichte aus Wien

	½ Portion	1 Portion
Wiener Schnitzel mit Hausgemachten Pommes frites und Preiselbeeren vom Kalb		43.00
vom Schwein		27.00
Tafelspitz mit Meerrettichsauce serviert mit Rahmspinat und Kartoffelsterz	25.00	33.00
Wiener Backhendl mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		26.00
Kalbsrahmgulasch "Wiener Art" Spätzli und Gemüsebouquet	19.50	26.00
Kaiserschmarrn am Tisch zubereitet mit Zwetschgenkompott und Vanilleglace serviert		14.50

Preise in CHF inkl. MwSt



Spezialitäten Klassiker

	½ Portion	1 Portion
Geschnetzelte Kalbsleber mit Marsala-Zwiebelsauce und knuspriger Butterrösti	27.00	35.00
Kutteln in würziger Tomatensauce mit Käse überbacken und Butterkartoffeln	20.00	25.00

Frisch aus dem Wasser

Forelle
„meunière“ oder „bleu“
serviert mit Salzkartoffeln
und zerlassener Butter



Etwas Vegetarisches

	½ Portion	1 Portion
Sertiger Pizokel mit Gemüse und Alpkäse (rustikale einheimische Teigwarespezialität mit Gemüse und Alpkäse überbacken)	19.00	24.00
Vegi Stroganoff Soja-Weizen-Geschnetztes am Tisch flambiert serviert mit Reis und Gemüse		26.00

Kulinarische Momente- Erleben und geniessen

Boeuf Stroganoff

Rindsfiletwürfel mit Cognac flambiert
und mit feinen Gewürzen am Tisch für Sie zubereitet
Serviert mit Reis und Gemüse

47.00



Black Angus „Entrecôte“ 180 g.

Pfeffersauce oder Kräuterbutter
und Speckbohnen
Beilage nach Wahl

45.00

Chateaubriand ab 2 Personen

mit Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl pro Person

55.00