

## Hausgemachte Philosophie

Entweichen Sie für kurze Zeit dem hektischen, stressigen Alltag und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Wir bieten von ausgewählten „Bündner Spezialitäten“ über „hausgemachter Pasta“ und „Wildgerichten“ bis zu den „Thai Spezialitäten“, nur das an, wovon wir selber überzeugt sind. Die Hauptkriterien bei der Auswahl der Produkte sind Qualität, Frische und Echtheit, sowie Herkunft und Saison. Dabei beziehen wir, zum grössten Teil, saisonale Produkte aus der Schweiz.

Unser Küchenteam arbeitet mit sehr viel Feingefühl und Liebe zum Detail. Die Gerichte werden von uns frisch zubereitet. Unsere Philosophie lautet: **weniger ist mehr**. Deshalb haben wir uns für ein bescheidenes Sortiment entschieden, welches hauptsächlich mit marktfrischen Produkten hergestellt wird.

Unser gemeinsames Ziel ist es, Ihnen einen vollumfänglichen Service, sowie ein paar entspannende Stunden in unserem Haus zu bieten. Damit Sie mit frischer Energie, Freude und Harmonie in den Alltag zurückkehren können. *Geniessen Sie es !!*

### Herkunftsbezeichnung:

Rindfleisch, Poulet, Schwein	Schweiz
Wildedelstücke	Europa
Wildschulter (für Pfeffer)	Surselva/Schweiz
Wildschwein	Deutschland



das Zeichen für Gluten freie Gerichte



das Zeichen für thailändische schärfe



das Zeichen für vegane Gerichte

Über Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, informieren wir Sie gerne.

## Als Vorspeise ein knackiger Salat, oder darf's THAI sein?


Tradition und Moderne zu einem neuen Genuss vereint

**salata d'atun**  11.50  
Herbstsalat an Haselnuss-Dressing mit gebratenen  
gross 18.50  
Austern Pilzen, Speckstreifen und Kürbisjulienne

**rampunella cun salm** 12.50  
Nüsslissalat an Himbeeren-Vinaigrette mit Ei  
gross 21.50  
Rauchlachs, Zwiebelringe im Teig und Sauerrahm

**salata verda**  9.50  
Blattsalatbouquet mit knackigen Gemüsestreifen,  
gross 14.50  
Sprossen, gebratenen Kernen und French-Dressing

---

**momos**  10.50  
Tibetische Hefeteigtaschen hausgemacht  
rind 11.50  
mit Rind oder mit Kartoffeln/Gemüse dazu gibt's  
gross 23.50  
Thailändischer Gurkensalat und Sesam-Dip

**rolla da primavera**  11.50  
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung  
gross 19.50  
Saisonsalat an Sesam-Vinaigrette und Thai-Dips

**flammkuchen** 11.50  
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Parmesan und Kräutern vegi 10.50  
auf knall heissem Schamottstein knusprig gebacken

---

**suppa da setgas**  9.00  
mit gerösteten Butternusskürbisen hergestellte Suppe  
gross 13.50  
Dazu gibt's frittierte Süsskartoffeln mit Crème fraîche

**suppa ramen**   10.50  
asiatische Nudelsuppe mit Soja, Lemongras, Ingwer  
gross 18.50  
Austernpilzen, Pak Choi, Ei und Edamame

## Einfach gut!! Regionale Küche - hausgemacht

Das alte Gute behalten wir, das neue Gute suchen wir

**capuns sursilvans** 24.50  
Luffige Mangoldwickel mit Bündner Salsiz, Maggikraut, klein 21.50  
und Quark gefüllt - mit Alpkäse und Röstzwiebeln überbacken

**rösti d'alp** 23.50  
knusprige Rösti mit regionalem Raclettekäse überbacken klein 20.50  
überbacken - Dazu gibt's Tomaten und Spiegelei

**tagliarins grischunès** 22.50  
Safrannudeln an „Bündner Carbonara“ (Rohschinken, klein 19.50  
Alpkäse, Rahm, Eigelb und Weisswein) und Basilikumpesto

**maluns cun caschiel** 22.50  
Knuspriges Kartoffel-Mehlgekröse goldgelb in Butter klein 19.50  
gebraten mit Alpkäse und frischem Apfelmus serviert

**bizochels cun pera** 21.50  
Teiggericht mit Quark, Kräutern frische Birne, Kartoffeln klein 18.50  
und mit Alpkäse und Röstzwiebeln überbacken




mit regionalem Rindssalsiz (Fleisch aus der Surselva) +7.50

## Immer beliebt - unsere Evergreens

Klassische Gerichte die zu jeder Saison passen

<b>rindsfilet tournedons</b>	180 gr	37.00
kurz angebraten und in Whiskey-Pfeffersauce medium gegart – feine Speckbohnen und Tomätchen		
<b>rahmschnitzel mit pilzen</b>	160 gr	29.00
saftige Schweinsschnitzel in Rahmsauce mit frischen Pilzen, <u>Schweizer Röstli</u> und Cherry Tomaten		
<b>cordon bleu jäger art</b>	240 gr	28.00
mit Bündner Speck, Pilzen, Kräutern und Käse gefüllt	120 gr	20.00
Dazu gibt's ein Parmesannest mit gebratenem Gemüse		
<b>cordon bleu rouladen</b>	240 gr	28.00
mit Rohschinken und rezentem Alpkäse gefüllt	120 gr	20.00
Dazu gibt's ein Parmesannest mit gebratenem Gemüse		

## Beilagen die begeistern

Jasminreis (Klebereis)	 	4.00
Kürbis-Bizochels mit Käse		5.50
Pommes frites	 	4.50
Schweizer Röstli	 	6.50

## Traditionelle Wildspezialitäten

Entdecken Sie was der Wald im Herbst zu bieten hat!




<b>hirsch entrécôte</b> medium sautiert - auf Wildjus mit Steinpilzen Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Feigen, Birne in Rotwein, Preiselbeeren und Apfel mit Pflaumen Chutney	37.00 170 gr
<b>reh geschnetzeltes</b> mit Eierschwämmli-Wildrahmsauce mit Gin parfümiert Apfel mit Pflaumen Chutney und frische Feige, dazu gibt's eine knusprige Schweizer <b>Rösti</b>	38.00 150 gr
<b>hirsch huftspiesse</b> mariniert und kurz gebraten an Steinpilz-Kräuterbutter Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Feigen, Birne in Rotwein, Preiselbeeren und Apfel mit Pflaumen Chutney	32.00 170 gr
<b>wildschwein filet</b> im knusprigen Speckmantel auf Whisky-Pfeffer Jus Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Feigen, Birne in Rotwein, Preiselbeeren und Apfel mit Zwetschgen Chutney	28.00 170 gr
<b>reh pfeffer</b> aus der Region, eingelegt, traditionelle Zubereitung Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Feigen, Birne in Rotwein, Preiselbeeren und Apfel mit Zwetschgen Chutney	28.00 150 gr
<b>hirsch pfeffer</b> aus der Region, eingelegt, traditionelle Zubereitung Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Feigen, Birne in Rotwein, Preiselbeeren und Apfel mit Zwetschgen Chutney	26.50 150 gr

## Beilagen die begeistern

Jasminreis (Klebereis)  	4.00
Kürbis-Bizochels mit Käse	5.50
Pommes frites 	4.50
Schweizer Rösti 	6.50

## Authentisch THAI

erfrischend, exotisch und leicht

<b>rotes thai curry</b>  	<b>Rind</b>	26.50
mit Kürbis, Peperoni, Edamame, Kokosnussmilch	<b>Poulet</b>	24.50
Kaffirblätter, Rindsfiletkopf oder Pouletbrust (CH)	<b>Tofu</b>	24.00
 <b>poulet süss-sauer</b>		25.00
Pouletbruststücke (CH) in Tempura (Backteig)		
mit frischer Ananas, Peperoni und Zwiebeln		
 <b>phad thai</b> 	<b>Rind</b>	27.50
gebratene Pouletbrust (CH) oder Rindsfiletkopf	<b>Poulet</b>	25.50
Ramen Nudeln mit Austern Pilze und Wokgemüse	<b>Tofu</b>	24.00

## Kinder

Was die Jüngsten mögen....

<b>chicken nuggets</b>	10.50
5 Stück Naturform mit Pommes frites, rot-weiss Dip	
 <b>spaghetti</b>	9.50
mit Tomatensauce und Käse	
 <b>schnipo</b>	12.50
panierter Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites	
Saison Gemüse und Cocktailsauce	
 <b>burger</b>	12.50
Beefburger im Wegglibrot mit Käse und Pommes	
 <b>portion pommes</b>	7.50
mit Ketchup und Mayo	