

## 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 „einer frischen Saison Küche “ bis zu den „**Thai Gerichten**“, 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, zu einem grossen 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, Kalb	Schweiz
Geflügel, Schwein,	Schweiz
Lammfilet	Australien
Bachsaibling	Schweiz
Riesenkrevetten	Vietnam



das Zeichen für Gluten freie Gerichte



das Zeichen für thailändische Schärfe




das Zeichen für vegane Gerichte

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

Tradition und Moderne zu einem neuen Genuss vereint

**buddha bowl**  11.50  
Quinoa, Broccoli, Rotkraut, Rüeblli, Gurken, Peperoni gross 18.50  
geröstete Nüsse, Ananas – Joghurt-Honig-Senf Dressing

**salata cun tschagrun**  12.50  
Hausgemachter Frischzieger (Kuh) mit Bärlauch, gross 19.50  
Tomaten, grüne Spargeln - Schalotten-Rotwein Vinaigrette

**salata verda**  9.50  
Blattsalatbouquet mit knackigen Gemüsestreifen, gross 16.50  
Sprossen, gebratenen Kernen und French Dressing


---

**sparglas**  15.50  
Weisse Donau Spargeln mit Dörrotmatenpesto, gross 21.50  
Parmesanspänen und italienischem Parmaschinken

**rolla da primavera**  11.50  
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung gross 19.50  
Saisonsalat an Sesamdressing und Sweet-Chili-Dip

**momo**  11.50  
Tibetische Hefeteigtaschen hausgemacht rind 12.50  
mit Rind oder mit Kartoffeln/Gemüse gross 19.50  
dazu gibt's asiatischen Gurkensalat und Dipsaucen

---

**tom kha gai**  10.50  
Kokosnuss-Zitronengras Suppe mit Poulet (CH), gross 15.50  
buntes Gemüse, Shiitake, Sprossen und Koriander

**suppa da sparglas** 8.50  
Weisse Spargelsuppe & Bruschetta mit Bärlauchpesto gross 10.50

## Einfach gut!! Regionale Küche hausgemacht

Das alte Gute behalten wir, das neue Gute suchen wir

<b>capuns sursilvans</b>	24.50
Luftige Mangoldwickel mit Bündner Salsiz, Maggikraut, und Quark gefüllt - mit Alpkäse und Röstzwiebeln überbacken	klein 21.50
<b>pasta dalla casa</b>	23.50
Teigtaschen mit Ricotta-Parmesan-Bärlauch-Zitronen Füllung an Dörrtomaten-Rahmsauce und Bärlauchpesto	klein 20.50
<b>rösti d'alp</b> 	23.50
knusprige Rösti mit sämigem Bergkäse überbacken, geschmorte Tomatenscheibe und ein Spiegelei	klein 20.50
<b>bizochels cun spinat</b>	21.50
Teiggericht mit Kartoffeln und frischem Spinat überbacken mit Alpkäse und Röstzwiebeln – Apfelmus	klein 18.50
<b>maluns cun caschiel</b>	21.50
Knuspriges Kartoffel-Mehlgekröse goldgelb in Butter gebraten mit Alpkäse und frischem Apfelmus serviert	klein 18.50

## Immer beliebt - unsere Evergreens

Klassische Gerichte die zu jeder Saison passen

<b>rindsfilet</b>	200 gr	38.00
medium gebraten auf Toast mit Kräuterbutter „Rätia“ weissem Spargel, Tomätchen und junger Spinat		
<b>rahmschnitzel</b> 	160 gr	31.00
dünne Schweinsschnitzel an Champignons-Rahmsauce mit schweizer Rösti und geschmorte Tomätchen		
<b>cordon bleu rouladen</b>	240 gr	28.00
Rohschinken-Vacherin Füllung - Cocktailsauce	120 gr	20.00
Dazu gibt's ein Parmesannest mit gebratenem Gemüse		
<b>panierte schweinskotelette</b>	220 gr	28.50
innen saftig aussen knusprig mit Salsa serviert	160 gr	25.00
Dazu gibt's Parmesannest mit gebratenem Gemüse		

## Beilagen die begeistern

Jasmin-Duftreis  	4.00
Reisnudeln mit Pak Choi  	4.50
Pommes frites  	4.50
Schweizer Rösti  	6.00

## Frühlingserwachen

Jede Jahreszeit hat etwas Spannendes zu bieten!










<b>kalbssteak mit morcheln</b> 	170 gr	36.00
Schweizer Natura Farm Fleisch an Morchelrahmsauce, weisser Spargel, Spinat und Cherrytomaten		
<b>osterlamm saltimbocca</b>	180 gr	32.00
Lammfilets im Rohschinkenmantel auf Portweinjus, grüner Linsenpüree und glasiertes Frühlingsgemüse		
<b>saibling filet</b>	160 gr	27.00
Frischer Fisch knusprig auf der Haut gebraten Kräuter-Zwiebel Vinaigrette und Pak Choi mit Ingwer		
<b>fitness salatteller</b>	160 gr	25.50
Dressing nach Wahl – Quark-Schnittlauch Dip <b>Pouletbrust</b> (CH) mit Kräuterbutter oder mit <b>Saibling</b>		

## Beilagen die begeistern

Jasmin-Duftreis  	4.00
Reisnudeln mit Pak Choi  	4.50
Pommes frites  	4.50
Schweizer Rösti  	6.00

## Authentisch THAI

erfrischend, exotisch und leicht

<b>panang curry mit rindsfilet</b>  	29.00
medium gebraten, mit Cashewnüssen, Tomaten Peperoni, Brokkoli und Limonenblätter, Thai Basilikum	
<b>yellow thai curry seafood</b>  	28.00
Riesenkrevetten und frischer Saibling mit Ingwer junger Spinat, Süsskartoffeln und Limette	
<b>green thai curry mit poulet</b>   	27.00
Gericht mit Pouletbruststreifen, THAI-Auberginen, Edamame, Mini-Mais, Thai Basilikum und Zitronengras	
<b>poulet sweet and sour</b>	26.00
Pouletbruststücke in Tempura an süss-saurer Sauce mit frischer Ananas, Peperoni und Frühlingzwiebeln	
<b>phad thai</b> 	 <b>Tofu</b> 24.00
Wok Gericht mit Reismudeln, Rind, Krevetten oder mit geräuchertem Tofu, Shiitake und Gemüse	<b>Rind</b> 27.00
	<b>Krevette</b> 27.00

## Beilagen die begeistern

Jasminreis (Klebereis)  	4.00
Reismudeln mit Pak Choi  	4.50
Pommes frites  	4.50
Schweizer Rösti  	6.00