

## 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 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	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Riesenkrevetten	Vietnam
Lachs	Norwegen
Kalb	Schweiz



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

### salata da stad

Zarte Burrata Mozzarella mit Basilikum-Pesto auf  
Coeur de Boeuf Tomate und frittierten Zwiebelringen

11.50  
gross 21.50

### salata americana

Lattich Salat mit knusprigem Speck, gekochtes Ei,  
Croûtons, Parmesanspänen und Cäsar-Dressing

10.50  
gross 18.50

### salata verda




Blattsalatbouquet mit knackigen Gemüsestreifen,  
Sprossen, gebratenen Kernen und French Dressing

9.50  
gross 14.50

---


### momo

Tibetische Hefeteigtaschen hausgemacht  
mit Rind oder mit Kartoffeln/Gemüse dazu gibt's  
Thailändischer Gurkensalat und Dipsaucen

 10.50  
rind 11.50  
gross 23.50

### rolla da primavera

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung  
Saisonsalat mit Sesamdressing und süss-sauer Dip

 11.50  
gross 19.50

### pulaster satay



Gebratene Pouletspiesse „Satay“ mit Erdnuss-Sauce  
und thailändischem Gurkensalat

12.50  
gross 21.50

---

### tom kha gai



erfrischende Nationalsuppe mit Poulet (CH), Shiitake  
Ingwer, Kokosnuss, Gemüse und Zitronengras

9.50  
gross 12.50

### suppa da tomatas

Kräftige Tomatensuppe mit Parmaschinken-Grissini

8.50  
gross 11.50

## Einfach gut!! Regionale Küche - hausgemacht

Das alte Gute behalten wir, das neue Gute suchen wir

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

**rösti d'alp** 23.50  
knusprige Rösti mit Speck und regionalem Käse klein 20.50  
überbacken dazu gibt's Bündnerfleisch

**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

**NEU AUCH ALS VORSPEISE**

minus Fr. 7.00

## Immer beliebt - unsere Evergreens

Klassische Gerichte die zu jeder Saison passen

**rindsfilet café de paris** 200 gr 35.00  
medium gebratene medaillons an Café de Paris Sauce  
zweierlei Bohnenbündel, Tomätchen und frischer Spinat

**rumpsteak usa** 180 gr 31.00  
aus dem Rindshuftfilet geschnitten mit einem Spiegelei,  
knuspriger Speck, Kräuterbutter, Onion rings und Cole Slaw






---

**rahmschnitzel mit pilzen** 160 gr 29.00  
dünne Schweinsschnitzel in Rahmsauce mit frischen  
Pilzen, Schweizer Röstli und Cherry Tomaten

**cordon bleu rouladen** 240 gr 28.00  
mit Rohschinken und Vacherin Käse gefüllt 120 gr 20.00  
Dazu gibt's ein Parmesannest mit gebratenem Gemüse

**paniertes schweinsschnitzel** 200 gr 24.00  
vom Nierstück geschnitten – Cocktailsauce à part 150 gr 21.00  
Dazu gibt's Parmesannest mit gebratenem Gemüse 100 gr 16.00

## Beilagen die begeistern





Jasminreis (Klebereis)	 	4.00
Reisnudeln mit Pak Choi		4.50
Pommes frites		4.50
Schweizer Röstli		6.00

## Authentisch THAI

erfrischend, exotisch und leicht

<b>panang curry mit rindsfilet</b>  	29.00
mildes Thaicurry mit Rindsfiletstreifen, Cashewnüssen, Brokkoli, Thai Basilikum, Peperoni und Knoblauch	
<b>yellow thai curry seafood</b> 	28.00
Riesenkrevetten und frischer Lachs mit Ingwer Cherry Tomaten, junger Spinat und Pak Choi	
<b>green thai curry mit poulet</b>  	27.00
Gericht mit Pouletbrust, Limonen Blätter, 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, Paprika und Frühlingszwiebeln	
<b>phad thai</b> 	 <b>Tofu</b> 24.00
Wok Gericht mit Reismudeln, Rind, Krevetten oder mit geräuchertem Tofu, Pilzen und Thai-Gemüse	<b>Rind</b> 27.00
	<b>Krevetten</b> 27.00

## Beilagen die begeistern

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

## Trendige Sommergerichte

leichtes Fischgericht oder deftige Spare Ribs?

**frischer lachs** 170 gr 26.00  
in Olivenoel gebraten an eine Tzatziki Sauce auf  
karamellisiertem Fenchelgemüse mit Zitrone

**fitness teller** 170 gr 25.50  
Reichhaltiger Salatteller an Balsamico Dressing mit:  
**Pouletbrust (CH)** oder mit frischem **Lachs (NO)**

**honey spareribs** 280 gr 27.50  
Knusprige Schweinsrippen mit Honig mariniert  
180 gr 24.50  
Cole Slaw Salat, BBQ Sauce und ein Knoblauchbrot

## Das Tüpfelchen auf dem i darf natürlich nicht fehlen

Eine kleine aber feine Dessertauswahl

**crema catalana** 8.50  
Frische Ananas mit Kokosnuss-Espuma

**apfelstrudel** 8.50  
mit lauwarmer Vanillesauce

**knusprige waffel** 8.50  
mit Vanilleeis und Himbeersauce

**cheesecake mit aprikosen** 6.50  
unsere Hausspezialität

**muffin mit sauerkirschen** 5.00  
und Rahm

**schokoladen streuselkuchen** 6.00  
mit Kirschen und Rahm