

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 „verschiedenen Fondues“ 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
Kalbsfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien



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 können, informieren wir Sie gerne.

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

Tradition und Moderne zu einem neuen Genuss vereint

salata d'unviern  10.50
Wintersalat an Haselnuss-Dressing mit Orangenfilets und im Speckmantel gebratenem Weichkäse (CH) mit Honig gross 16.50

salata verda  9.50
Blattsalatbouquet mit knackigen Gemüsestreifen, Kräutern, gebratenen Kernen und French Dressing gross 14.50

momo
Tibetische Hefeteigtaschen mit Rindshackfleisch, asiatischem Gurkensalat und Sesam-Dip rind 11.50
gross 21.00

rolla da primavera  11.50
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung gross 18.50
Saisonsalat an Sesam-Dressing und Pflaumen Dip

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

suppa da vin  9.50
Bündner Rieslingcrèmesuppe mit Bündnerfleisch gross 13.50
und frittiertem Weichkäse mit Senf-Chutney

tom kha vegan  9.00
erfrischende Kokosnussuppe mit Zitronengras, gross 14.50
Gemüse, Chili, Tofu (CH), Ingwer und Shiitake

Regionale Gerichte - hausgemacht!

Das alte Gute behalten wir, das neue Gute suchen wir

rösti d'alp 	23.50
Knusprige Äpler-Rösti mit geschmolzenem Raclettekäse Tomate, Raclettegewürze und einem Spiegelei	klein 21.50
capuns sursilvans	24.50
Luftiger Teig in Mangold gewickelt mit Salsiz, Kräutern und Quark - mit Alpkäse und Röstzwiebeln überbacken	klein 21.50
bizochels cun spinat	21.50
Kräuter-Teiggericht mit Kartoffeln und frischem Spinat mit Alpkäse und Röstzwiebeln überbacken – Apfelmus à part	klein 18.50
maluns cun caschiel	21.50
Knuspriges Kartoffel-Mehlgekröse goldgelb in Butter gebraten mit Alpkäse und frischem Apfelmus serviert	klein 18.50

Immer beliebt - unsere Evergreens

Die beliebtesten Gerichte für Fleischesser

rindsfilet medaillons 	200 gr	41.00
medium gebraten an einem klassischen Jus mit Tasmanischem Bergpfeffer - frischer Spinat, grillierte Peperoni und Tomätchen		
kalbssteak mit steinpilzen 	180 gr	39.00
rosa gebraten an Rahmsauce mit regionalen Steinpilzen frischer Spinat, grillierte Peperoni und Tomätchen		
rahmschnitzel 	160 gr	31.00
dünne Schnitzel vom Schweinsrücken an Kräuter-Rahmsauce, Cherytomaten und knuspriger Rösti		
cordon bleu roulade	240 gr	28.00
mit Rohschinken und Vacherin Käse gefüllt	120 gr	20.00
Dazu gibt's ein Parmesannest mit gebratenem Gemüse		

Beilagen die begeistern

Jasminreis (Klebereis)  	4.00
Asiatische Ramen Nudeln	4.50
Pommes frites 	4.50
Knusprige Rösti 	6.00

Authentisch THAI

erfrischend, exotisch und leicht

paneng mit lamm   28.00
nussiges Thaicurry mit zartem Lammrücken, Bohnen,

Tomätchen, Cashew Nüssen und frittiertem Knoblauch

green thai curry chicken    27.00
erfrischendes Gericht mit Limonenblättern, Auberginen,
Edamame, Mini-Mais, Thai Basilikum und Zitronengras

sweet & sour pork 26.00

mariniertes Schweinefleisch in Tempura knusprig frittiert
mit frischer Ananas, Paprika, Zwiebeln ins süß-saurer Sauce

phad thai  **rind** 27.00
Wok Gericht mit Ramen Nudeln, Rindsfiletstreifen oder **tofu** 24.00
Smoked Tofu, Shiitake, Pak Choi, Edamame und Spinat

nudelsuppe **poulet** 24.00
Ramen Nudeln, Gemüse, Ei, Shiitake, smoked Tofu **tofu** 21.00
oder Chicken In würziger Brühe mit Limettensaft

Beilagen die begeistern

Jasminreis (Klebereis)  4.00

Asiatische Ramen Nudeln 4.50

Pommes frites  4.50

Knusprige Rösti  6.00

FONDUE ab 2 Pers. à discrétion

fondue chinoise 41.00 p.P
Rindsbrühe mit Sherry
Frischfleisch/Handschnitt: Kalb, Rind, Schwein, Poulet
verschiedene Chinoise-Dipsaucen und Basmatireis oder Pommes

käsefondue moitié - moitié 24.00 p.P
sämig-rezenter Fondue mit frischer Käsemischung
je zur Hälfte Gruyère/Vacherin, mit Kirsch verfeinert

Das Tüpfelchen auf dem i darf natürlich nicht fehlen

birne mit waffel 10.50
Warme Birne an Portwein-Zimtsauce – knusprige Waffel
Vanilleeis, Rahm und Croquant

kaiserschmarrn 10.50
luftiger Teig in Butter gebraten
mit Aprikosen-Kompott, Vanilleeis und Rahm

wintertraum 9.50
karamellierte Äpfel mit Zimteis und Rahm

glacé **pro kugel** 3.20
unsere Servicemitarbeiter geben gerne Auskunft
über das aktuelle Glacésortiment