



HOTEL RESTAURANT  
**STEINBOCK**  
KLOSTERS  
★★★

«Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck den er hinterlässt,  
ist bleibend»

---

**Herzlich willkommen bei uns**  
Schön, dass Sie unser Gast sind

Gemütlichkeit, Herzlichkeit & Wohlgefühl für jeden Gast.  
Das zeichnet uns, das Steinbock Team, aus.

Ganz nach dem Motto „Alles hat seine Zeit & seinen Ort“ gehen wir möglichst kurze Wege und schöpfen aus der Fülle und dem kulinarischen Reichtum der Bündler-Region.

Wir halten unsere Karte bewusst klein und überraschen Sie dafür mit stetig wechselnden saisonalen Gerichten.

Das Steinbock-Team wünscht Ihnen eine wundervolle Zeit  
und einen guten Appetit!

## Vorspeisen | Starters

---

**Essenz von der Fleischtomate – klare Suppe** 12.-

Basilikum | bunte Tomaten

*Essence of the tomato | Basil | colourful tomatoes*

**Gemüse-Currysuppe** 16.-

Chillifäden | gebackener Poulet-Pankospiess

*Vegetable curry soup | Chilli threads | baked chicken panko skewer*

**Tagessuppe** 10.-

soup of the day

**Blattsalat** 9.50

Vanille-Zimt Kürbiskerne | Sprossen | französisches Dressing

*leaf salads | Vanilla-cinnamon pumpkin seeds | sprouts | french dressing*

**Gemischter Salat** 14.-

Rohkostsalate | Blattsalate | Vanille-Zimt Kürbiskerne | Sprossen | französisches Dressing

*raw salads | leaf salad | Vanilla-cinnamon pumpkin seeds | french dressing*

**Nüsslisalat** 14.-

Gekochtes Ei | Sprossen | Speck | französisches Dressing

*Lamb's lettuce | Boiled egg | sprouts | bacon | french dressing*

**Warmer Kuhmilch-Frischkäse vom Grill aus heimischer Molkerei** 16.-

Pfeffer-Balsamicomix | frische Kräuter

*warm grilled cow's milk cream cheese from a local dairy | Pepper balsamic mix | fresh herbs*

**Tartar vom Rind**

70g 29.- | 140g 38.-

BBQ-Sauce | Essiggemüse | Toast | Butter

*beef tartare | BBQ sauce | pickled vegetables | toast | butter*

**Steinbocks Spezialitäten Platte** 26.-

Trockenfleisch- und Käsespezialitäten aus der Region | Feigensenf | Essiggemüse

*Dried meat and cheese specialities from the region | fig mustard | pickled vegetables*

## Hauptspeisen | Main dishes

---

**Wiener Schnitzel** 49.-

Pommes frites | Preiselbeeren | Gurkensalat  
*wiener schnitzel of veal | french fries | cranberries | cucumber salad*

**Cordon Bleu vom Kalb** 49.-

Pommes frites | Tagesgemüse  
*cordon bleu of veal | french fries | vegetables of the day*

**Kalbfleischstreifen «Zürcher Art»** 46.-

Champignon-Rahmsauce | Rösti  
*veal stripes "Zurich style" | mushroom cream sauce | rösti*

**Sous vide gegartes Schweizer Rindsentrecote** 47.-

Cafe de paris | Kartoffel-Trüffelgratin | Speckbohnen  
*sous vide cooked swiss beef entrecote | cafe de paris | potato and truffle gratin | bacon beans*

**Pouletbrust Supreme vom Grill** 36.-

Hausgemachte Chimmichurri | Pommes-Allumettes | Tagesgemüse  
*grilled chicken breast supreme | homemade chimmichurri | french fries allumettes  
vegetables of the day*

**Sanft geschmorte Schweinskopfbäggli** 36.-

Portweinjus | Perlzwiebel-Bramata | Tagesgemüse  
*gently braised pork scaloppini | port wine jus | pearl onion bramata | vegetables of the day*

**Tagesfisch - je nach Angebot**

Fish of the day - depending on the offer

**Triologie vom Knödel** 32.- 

Spinat | Randen | Steinpilz | Sbrinz | Rahm  
*trilogy of the dumpling | spinach | beetroot | porcini mushroom | sbrinz | cream*

**Rösti nach Art des Hauses** 26.- 

Raclettekäse | Birnen | Preiselbeeren  
*rösti the house style | raclette cheese | pears | cranberries*

**Trüffel-Pappardelle** 38.- 

Gebackener Rucola | Perigord-Trüffel | Rahm  
*truffle pappardelle | baked rocket | perigord truffle | cream*

## Ab 2. Personen / From 2. Persons

**Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet** p.P. 62.-  
Malanser Jus | Kartoffel-Trüffelgratin | Tagesgemüse  
*chateaubriand of swiss beef fillet | malanser jus | potato and truffle gratin  
vegetables of the day*

## Kinder | Kids

---

**Spaghetti Tomatensauce** 9.-  
*Spaghetti tomato sauce*

**Spaghetti Bolognese** 14.-  
*Spaghetti Bolognese*

**Chicken Nuggets mit Pommes** 12.-  
*chicken nuggets | french fries*

**Fischstäbchen mit Pommes und Gemüse** 13.-  
*Fish fingers with chips and vegetables*

---

### **Fleisch- und Fischdeklaration** **Meet & Fish declaration**

<b>Schweinefleisch / pork:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Kalbfleisch / veal:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Rindfleisch / beef:</b>	<b>Schweiz / swiss - Paraguay / paraguay</b>
<b>Poulet / chicken:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Wurstwaren / sausage:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Trockenfleischspezialitäten / dry meat:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Fisch/ fish:</b>	<b>Je nach Angebot / Depending on the offer</b>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

*Our staff will gladly inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.*