



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

---

### **Orangen-Fenchelsuppe** 12.–

Süskartoffelschaum  
*orange fennel soup / sweet potato foam*

### **Cremige Bündner Gerstensuppe** 12.–

Wurzelgemüse | weisse Bohnen | Speck | Rohschinken | Bündnerfleisch  
*creamy Grisons barley soup / root vegetables / white beans / bacon / raw ham / Grisons meat*

### **Blattsalat** 9.–

Kerne | Sprossen | französisches Dressing  
*leaf salads / seeds / sprouts / french dressing*

### **Nüssli Salat** 16.–

Gekochte Eier | Speck-Marmelade | Kerne | Sprossen | französisches Dressing  
*lamb's salad / boiled eggs / bacon jam / seeds / croutons / sprouts / french dressing*

### **Haussalat Steinbock** 16.–

Blattsalate | Kerne | Kürbis - Süss Sauer | Aprikosen-Chutney | Kürbiskern-Dressing  
*house salad / seeds / sprouts / pumpkin sweet-sour / apricot chutney / pumpkin seed dressing*  
mit Ziegenkäse / *with goat cheese* 8.–  
mit gebratener Pouletbrust / *with roasted chicken breast* 12.–

### **Tartar vom Rind** 70g 22.– | 140g 28.–

Eigelbcreme | Silberzwiebeln | Kapern | Cornichons  
*beef tartare / egg yolk cream / silver onions / capers / cornichons*

### **Hausgebeizter Schweizer Lostallo Lachs** 22.–

Meerrettich | Granny Smith Apfel | Senf | hausgemachtes Sauerteigbrot  
*home pickled swiss lostallo salmon / horseradish / granny smith apple / mustard / homemade sourdough bread*

### **Steinbock Spezialitäten Platte**

für 1 Person 22.– | ab 2 Personen 32.–

Bündnerfleisch | Salzis | Bündner Coppa | Speck | Rohschinken | regionaler Käse  
*Steinbock plate / grisons meat / salzis / grisons coppa / ham / regional cheese*

## Hauptspeisen | Main dishes

---

### **Wiener Schnitzel** 49.–

Pommes Frites | Preiselbeeren | Salatbeilage  
*wiener schnitzel of veal | french fries | cranberries | salad garnish*

### **Cordon Bleu vom Kalb** 52.–

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

### **Geschmorte Kalbsbacken** 46.–

Portwein-Balsamicojus | Bramata | Karotten Variation  
*braised veal cheeks | port wine balsamic jus | bramata | carrot variation*

### **Gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Knuspermantel** 44.–

Cognac Rahmsauce | Tagliatelle | Tagesgemüse  
*roasted pork fillet w. herb crispy coating | cognac cream sauce | tagliatelle | vegetables*

### **Gebratener schweizer Hecht** 48.–

Grätenfreies Hechtmedaillon | Kartoffel-Selleriepüree | Lauch | Weissweinsauce  
*roasted swiss pike medallion | potato-celery puree | leek | white wine sauce*

### **Hausgemachte Buchweizen Kartoffelpizokel** 29.–

Steinpilze | Wirz | Trauben | Baumnüsse | Bergkäse | Röstzwiebeln  
*homemade buckwheat potato pizokel*  
*porcini | savoy cabbage | grapes | tree nuts | mountain cheese | roasted onions*

### **Hausgemachte Rösti** 24.–

überbackener Käse | Kräuterquark | Gemüse | Spiegelei  
*homemade rösti | cheese au gratin | herb curd | vegetables | fried egg*

### **Hausgemachte Safran Gnocchis** 32.–

Artischocken | Oliven | Peperoni | Tomaten | Rucola | Sbrinz  
*homemade saffron gnocchi | artichokes | olives | pepperoni | tomatoes | rocket | sbrinz*

## Kinder | Kids

---

### **Kleines Schnitzel vom Kalb 18.–**

Pommes Frites | Tagesgemüse

*small schnitzel of veal roasted natural | french fries | vegetables of the day*

### **Hausgemachte Chicken Nuggets 12.–**

Pommes Frites

*homemade chicken nuggets | french fries*

### **Nudeln mit Tomatensauce 12.–**

*noodles with tomato sauce*

### **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</b>
<b>Poulet / chicken:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Wurst- und Wurstwaren / sausage:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Trockenfleischspezialitäten / dry meat:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Fisch/ fish:</b>	<b>Schweiz /swiss</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.*