



Veltliner Keller

# VORSPEISEN

## **Bündnerfleisch und Rohschinken mit Birnenbrot**

Mountain air-dried beef and ham 27

## **Thunfisch Carpaccio an leichter Vinaigrette**

Tuna carpaccio in a light lime vinaigrette 27

## **Crevettencocktail "Calypso"**

Shrimp cocktail with toast and butter 29

## **Frischer Räucherlachs mit Meerrettichschaum**

Fresh smoked salmon with  
horseradish sauce, Toast & Butter 29

## **Carpaccio vom Rindsfilet**

Beef carpaccio 29

# SALATE

## **Gemischte Blattsalate**

Mixed Salad 16

## **Nüsslisalat mit Ei**

Lamb's lettuce salad with egg 18

## **"Salade Fôret Noir"**

### **Gartensalate mit sautierten Steinpilzen**

### **Speckstreifen und Baumnüssen**

Mixed salad with mushrooms,  
bacon and walnuts 25

## **Nüsslisalat mit sautierten**

### **Riesencrevetten**

Lamb's lettuce salad with jumbo-shrimps 29

## **Lauwarme Entenleber**

### **auf Saisonsalaten**

Duck liver on salads in season 35

# SUPPEN

## **Tomatencrèmesuppe**

Tomato cream soup 16

## **Bündner Gerstensuppe**

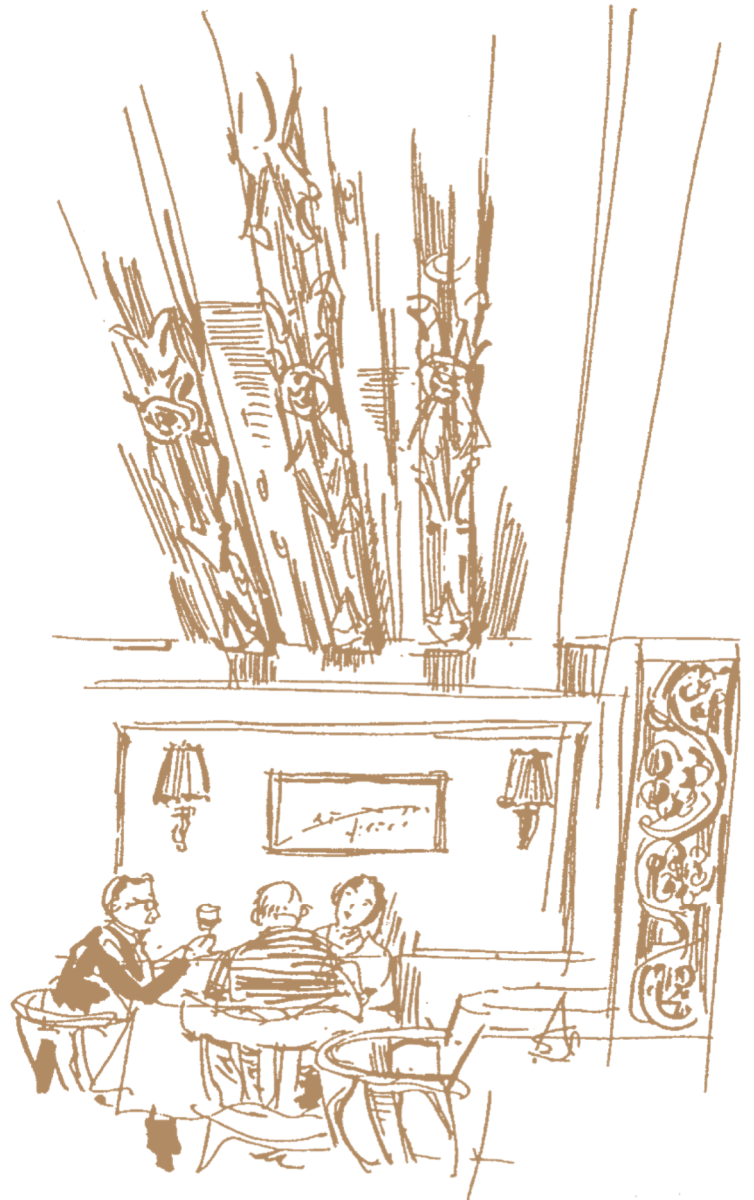
Pearl barley soup 16

## **Kraftbrühe mit Mark**

Clear soup with marrow 17

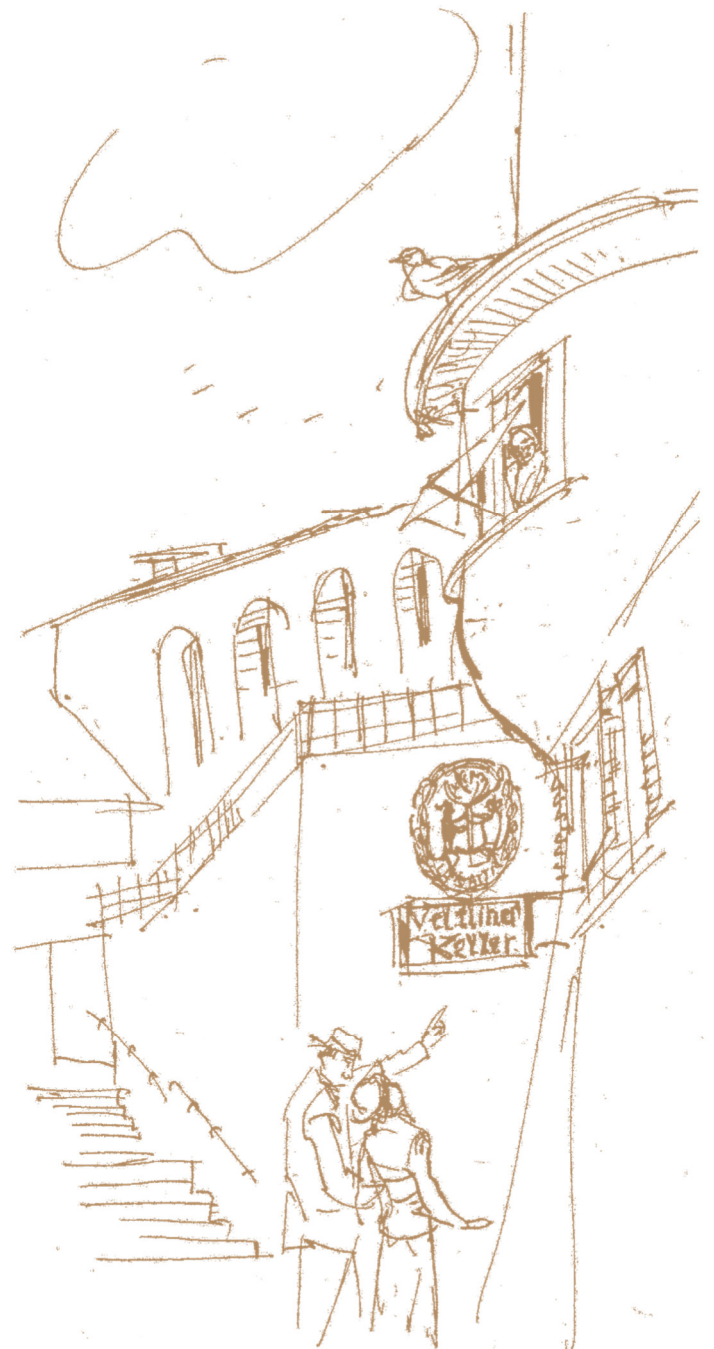
## **Weissweincrèmesuppe**

White wine cream soup 17



# FISCH

<b>Riesengrillen vom Grill oder sautiert mit Knoblauch und Kräutern</b> Jumbo shrimps grilled or sauteed with garlic and herbs	48
<b>Frisches Lachsfilet vom Grill oder pochiert</b> Grilled or poached salmon	49
<b>Seezungenfilets an Limettenbutter</b> Fillets of sole with lemon butter sauce	53
<b>Seezungenstreifen an leichter Pfefferrahmsauce</b> Sole stripes with creamed pepper sauce	53
<b>Ganze Seezunge "Müllerinnen Art" oder vom Grill</b> Sole fried in butter or grilled	61



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## **"Veltliner Topf" Mixed Grill auf gratinierten Maccaroni**

Mixed Grill and Maccaroni with cheese 53

## **Dünne Kalbsfiletmédailles an Marsalarahmsauce**

Thin fillets of veal with Marsala sauce 53

## **Geschnetzelte Kalbsleber "alla Veneziana" mit Zwiebeln und Salbei**

Veal liver with onion and sage 53

## **Geschnetzeltetes Kalbfleisch**

### **Zürcher Art mit Rösti**

Chopped veal Zurich style with golden brown potatoes 53

## **Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites**

Veal Wienerschnitzel with french fries 53

## **Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto**

Ankle of veal with saffron rice 54

## **Lammcarré am Stück gebraten mit Kräuterkruste überbacken dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin**

Rack of Lamb fried whole in a herbal crust, with green beans & bacon as well as potato gratin 55

## **Zarte Rindsfiletwürfel nach Wahl:**

**-an Cognacrahmsauce mit Pfeffer**

**-an Pommerysenfsauce**

**-oder nach „Stroganoff“**

Choice of tender cubed beef filet:

-on a creamy Cognac Sauce with pepper

-on Pommery mustard sauce

-or à la "Stroganoff" 55

## **Rindsfilet vom Grill oder mit frischen Kräutern**

Tenderloin of beef grilled

or with fresh herbs 63

## **Châteaubriand garniert**

### **mit Pilzen und Gemüse**

Double tenderloin of beef garnished

(ab 2 Personen)

p.P./ 69

## BEILAGEN

**Rösti**

**Spätzli**

**Reis**

**Weissweinisotto**

**Safranrisotto**

**Steinpilzrisotto**

**Nudeln**

**Kartoffelgratin**

**Pommes frites**

# DESSERT

**"Coupe Denmark" Vanille-Eis  
mit warmer Schokolade  
und Mandelsplitter**

Vanilla ice with chocolate sauce  
and almonds 18

**Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm**  
Chocolate mousse – double cream 19

**Hausgemachtes "Panna Cotta" mit Früchten**  
Homemade "Panna Cotta" with fruit 19

**Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Sauerrahmglacé**  
Homemade chocolate cake with  
sour cream ice 19

**Dünne Pfannkuchen mit Schokolade  
und Aprikosenmark**  
Thin pancakes with chocolate  
and apricot jam 19

**Zitronensorbet mit Champagner  
oder Wodka**  
Lemon sorbet with Champagne  
or Vodka 21

**Trio von Sorbets garniert mit Früchten**  
Trio of sorbet with fruits 21

**Apfelkuchen flambiert mit Calvados**  
Apple tart flamed with Calvados 22

**"Crêpes Suzette Maison"**  
**Crêpes flambiert mit verschiedenen Likörs**  
Thin pancakes flamed with liqueur  
(ab 2 pers.) p.P / 38

**"Irish Coffee" Kaffee mit Whisky und Rahm**  
Irish Coffee 21

## SAISON-DESSERT

**Hausgemachtes "Caramelköpfler"**  
**mit Erdbeeren und Schlagrahm**  
Homemade Caramel flan with strawberries  
and whipped cream 19

**Blutorangensorbet mit Campari**  
Blood Orange sorbet with Campari 21