



Veltliner Keller

TAGESSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe
Homemade cream of asparagus soup 16.50

**Nüsslisalat an Baumnussöl-Dressing
mit Rauchlachsstreifen**
Lamb's lettuce salad with walnut-oil dressing
and strips of smoked salmon 25

**Gemischte Blattsalate mit Spargeln
an Dill-Joghurtdressing garniert mit
Hüttenkäse und Rauchlachsstreifen**
Mixed leaf salad with asparagus and dill-yogurt
dressing garnished with hut cheese and
strips of smoked salmon 29

**Frische Morcheln, an leichter Rahmsauce
serviert auf Toast**
Fresh morels in a light creamy sauce,
served on toast 29

Weisse Spargeln mit Rührei und Rauchlachs
White asparagus with scrambled egg
and smoked salmon 37

**Weisse Spargeln mit Morcheln
an leichter Rahmsauce**
White asparagus with morels
in a light creamy sauce 38.50

**Kalbspaillard vom Grill serviert mit weissen
Spargeln nach Mailänder Art**
Veal paillard off the grill, served with white
asparagus à la Milanaise 51.50

HAUPTGANG

**Frisch abgekochte weisse Spargeln mit
Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Sauce
Vinaigrette oder à la Milanaise**

Freshly boiled white asparagus with
Hollandaise sauce, mayonnaise, vinaigrette sauce
or à la Milanaise ½ Portion 29.50

Portion 48
Mit Beilage von Parmaschinken 16
Mit Beilage von Rauchlachs 16

**Frischlachs pochiert oder vom Grill auf
weissen Spargeln, dazu Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise**

Fresh salmon, poached or grilled, on
white asparagus, with boiled potatoes
and Hollandaise sauce 49.50

**Filets vom "Loup de mer" in Olivenöl gebraten
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat**
Fillets of sea bass fried in olive oil served
with steamed potatoes an spinach 49.50

**Tagliata di Manzo" Am Stück gebratenes
Rindsfilet – Tranchiert –mit Kräutern und Pfeffer,
serviert auf Ruccolasalat dazu Créole Reis**
Beef tenderloin fried whole – sliced – with herbs
and pepper, served on rocket salad
with Créole rice 58

**Zartes Kalbssteak mit frischen Morcheln an
leichter Rahmsauce, dazu Nudeln und Broccoli**
Tender veal steak with fresh morels in a light
creamy sauce, served with noodles
and broccoli 59.50

VORSPEISEN

Bündnerfleisch und Rohschinken mit Birnenbrot

Mountain air-dried beef and ham 25

Thunfisch Carpaccio an leichter Vinaigrette

Tuna carpaccio in a light lime vinaigrette 26

Crevettencocktail "Calypso"

Shrimp cocktail with toast and butter 27

Frischer Räucherlachs mit Meerrettichschaum

Fresh smoked salmon with
horseradish sauce, Toast & Butter 28.50

Carpaccio vom Rindsfilet

Beef carpaccio 28.50

SALATE

Gemischte Blattsalate

Mixed Salad 15

Nüsslisalat mit Ei

Lamb's lettuce salad with egg 17.50

"Salade Fôret Noir"

Gartensalate mit sautierten Steinpilzen

Speck und Baumüssen

Mixed salad with mushrooms,
bacon and walnuts 24

Nüsslisalat mit sautierten

Riesencrevetten

Lamb's lettuce salad with jumbo-shrimps 27

Lauwarme Entenleber

auf Saisonsalaten

Duck liver on salads in season 33

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe

Tomato cream soup 15

Bündner Gerstensuppe

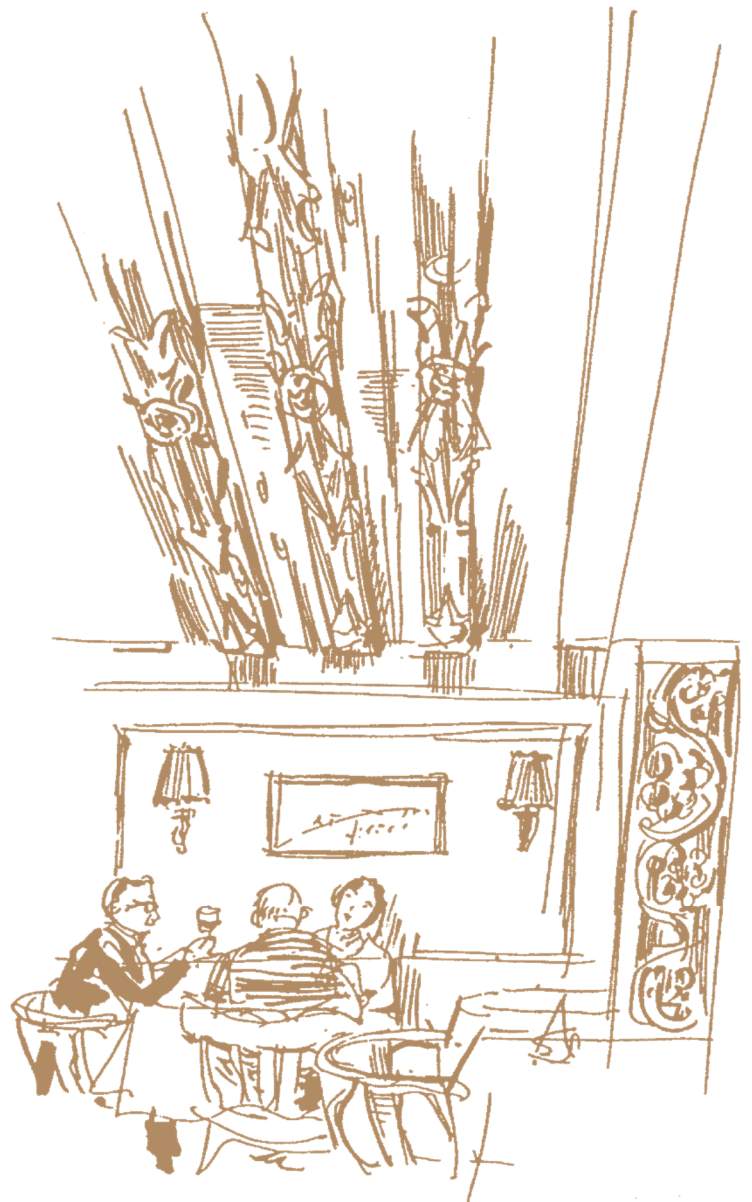
Pearl barley soup 15

Kraftbrühe mit Mark

Clear soup with marrow 16

Weissweincrèmesuppe

White wine cream soup 16.50



FISCH

Riesengrillen vom Grill

oder sautiert mit Knoblauch und Kräutern

Jumbo shrimps grilled or sauteed with
garlic and herbs

46.50

Frisches Lachsfilet vom Grill

oder pochiert

Grilled or poached salmon

47.50

Seezungenfilets an Limettenbutter

Fillets of sole with lemon butter sauce

51

Seezungenstreifen an leichter

Pfefferrahmsauce

Sole stripes with creamed pepper sauce

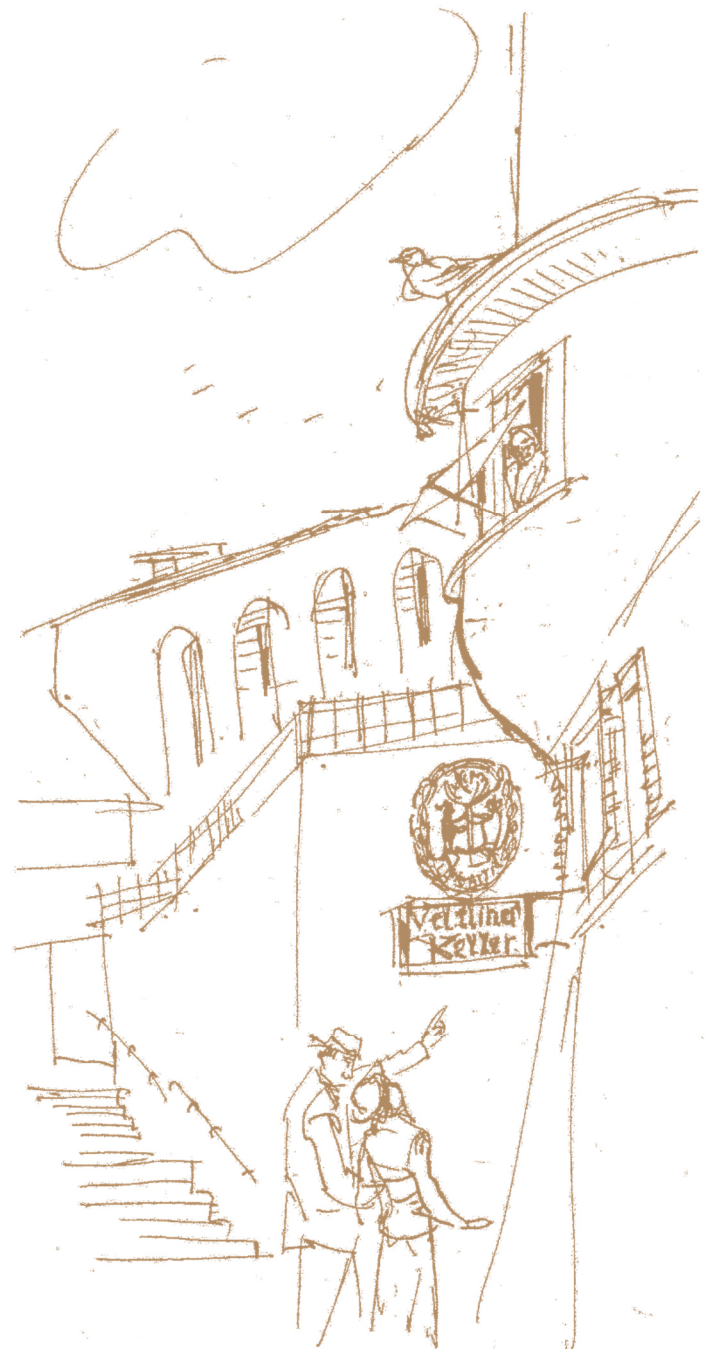
51

Ganze Seezunge "Müllerinnen Art"

oder vom Grill

Sole fried in butter or grilled

58.50



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

"Veltliner Topf" Mixed Grill auf gratinierten Maccaroni

Mixed Grill and Maccaroni with cheese 49

Dünne Kalbsfiletmédailles an Marsalarahmsauce

Thin fillets of veal with Marsala sauce 49

Geschnetzelte Kalbsleber "alla Veneziana" mit Zwiebeln und Salbei

Veal liver with onion and sage 49.50

Geschnetzeltetes Kalbfleisch

Zürcher Art mit Rösti

Chopped veal Zurich style with golden brown potatoes 49.50

Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes frites

Veal Wienerschnitzel with french fries 49.50

Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto

Ankle of veal with saffron rice 51

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 51

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" 51

Rindsfilet vom Grill oder mit frischen Kräutern

Tenderloin of beef grilled

or with fresh herbs 59

Châteaubriand garniert

mit Pilzen und Gemüse

Double tenderloin of beef garnished

(ab 2 Personen) p.P./ 68

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 18.50

Hausgemachtes "Panna Cotta" mit Früchten

Homemade "Panna Cotta" with fruit 18.50

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-
Glacé**

Homemade chocolate cake with
sour cream ice 18.50

**Dünne Pfannkuchen mit Schokolade
und Aprikosenmark**

Thin pancakes with chocolate
and apricot jam 19

**Zitronensorbet mit Champagner
oder Wodka**

Lemon sherbet with Champagne
or Vodka 19.50

Trio von Sorbets garniert mit Früchten

Trio of sherbet with fruits 19.50

Apfelkuchen flambiert mit Calvados

Apple tart flamed with Calvados 21

"Crêpes Suzette Maison"

Crêpes flambiert mit verschiedenen Likörs

Thin pancakes flamed with liqueur
(ab 2 pers.) p.P / 36

"Irish Coffee" Kaffee mit Whisky und Rahm

Irish Coffee 19.50

SAISON-DESSERT

**Hausgemachtes "Caramelköpfl"
mit Erdbeeren und Schlagrahm**

Homemade Caramel flan with strawberries
and whipped cream 18.50

Gemischte Beeren mit Vanilleglacé

Mixed Berries with vanilla glaze 18.50