



Veltliner Keller

TAGESSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Gazpacho – Kalte Tomaten-Gurkensuppe mit Einlage Cold tomato-cucumber soup with add-ins	18.50
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli Lamb's lettuce salad with sauteed chanterelles	19.50
Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala und Basilikum Tomato salad with mozzarella di bufala and basil	22.50
Melone mit Parmaschinken oder Bündnerfleisch Melon with Parma ham or air dried beef	25
"Vitello Tonnato" Dünne Kalbfleisch-tranchen an Thunfischsauce Thin slices of veal in tuna sauce ½ Port.	25.50
Port	39.50
Beef – Tartar rassig gewürzt serviert mit Toast und Butter Beef Tartar spicily seasoned served With Toast and Butter ½ Port	26.50
Port	39.50
Frische Eierschwämmli, sautiert oder an leichter Rahmsauce serviert auf Toast Fresh chanterelles, sauteed or in light cream sauce, served on toast	29.50

HAUPTGANG

Zanderfilets in Olivenöl gebraten dazu Salzkartoffeln und Blattspinat Fillets of pikeperch fried in olive oil served with steamed potatoes and spinach	49.50
"Club Sandwich" mit geräucherter Pouletbrust, Tomate, Ei, Speck und Pommes Allumettes "Club Sandwich" with smoked Chicken-breast Tomatoes, Egg, Bacon and fries	37
"Scaloppine al Limone" Zarte Kalbsschnitzel an leichter Zitronensauce serviert mit Nudeln und Blattspinat Tender veal escalope in light lemon sauce served with noodles and leaf spinach	53
Kalbspaillard vom Grill serviert mit Sommergemüse Veal paillard off the grill, served with vegetables of the season	53
Zartes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli sautiert oder an leichter Rahmsauce serviert mit Nudeln und Broccoli Tender veal steak with fresh sauteed chanterelles or on a light chanterelle cream sauce, served with noodles and broccoli	62
"Tagliata di Manzo" Am Stück gebratenes Rindsfilet-Tranchiert mit Kräutern und Pfeffer, auf Ruccolasalat serviert mit Reis Beef tenderloin fried whole – sliced – with herbs and pepper, served on rocket salad with rice	63

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

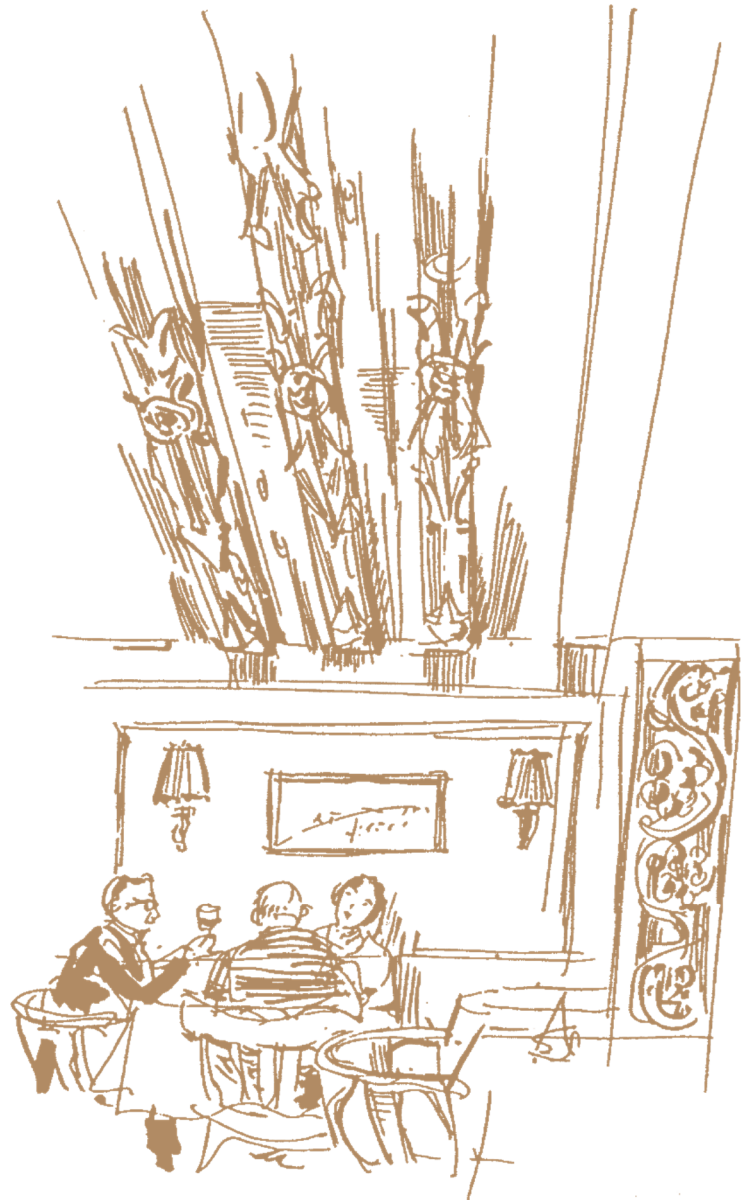
Pearl barley soup 16

Kraftbrühe mit Mark

Clear soup with marrow 17

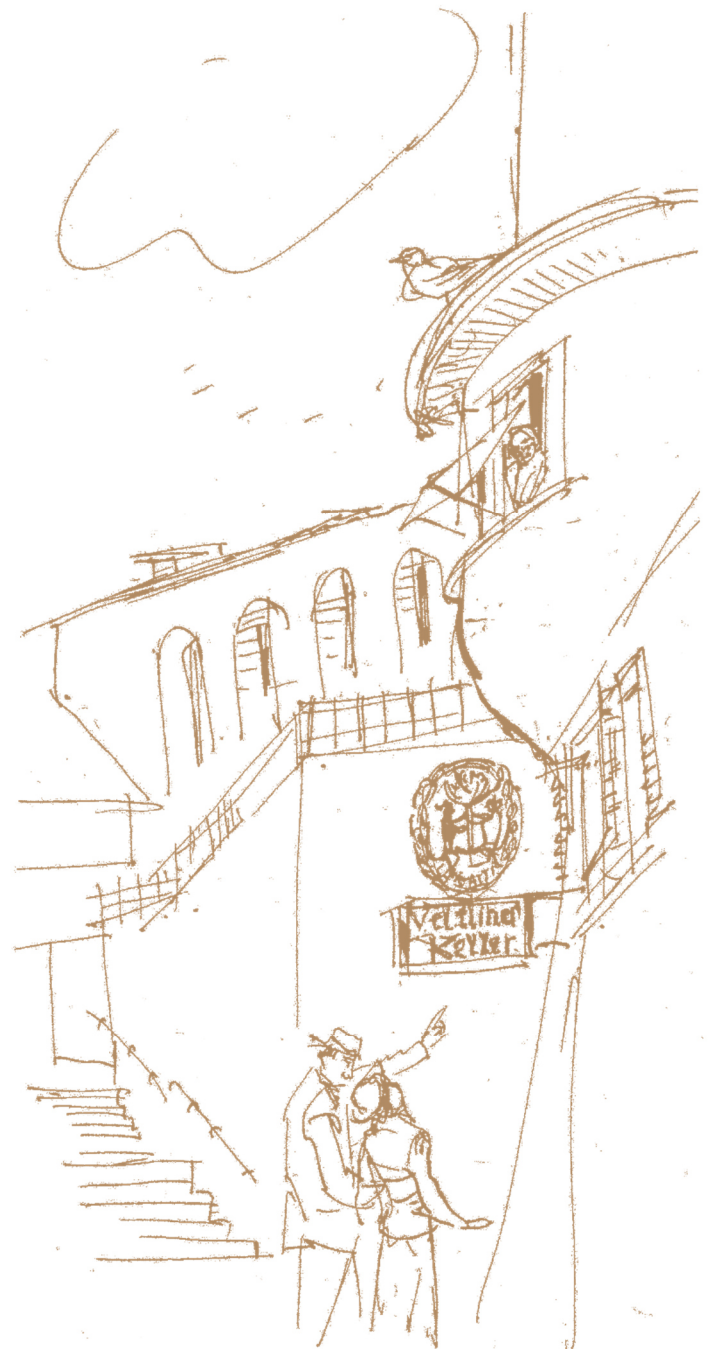
Weissweincrèmesuppe

White wine cream soup 17



FISCH

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

Geschnetzelttes 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

Weissweinsrisotto

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

"Coupe Romanoff"
Frische Erdbeeren mit Vanille Eis
und Schlagrahm
Fresh Strawberries with vanilla glaze
and whipped cream 19

Aprikosensorbet mit Champagner oder Wodka
Apricot sorbet with Champagne or Vodka 21