



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

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

**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

**"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 serviert mit  
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 26.50

## **Thunfisch Carpaccio an leichter Vinaigrette**

Tuna carpaccio in a light lime vinaigrette 26.50

## **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 15.50

## **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 24.50

## **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**

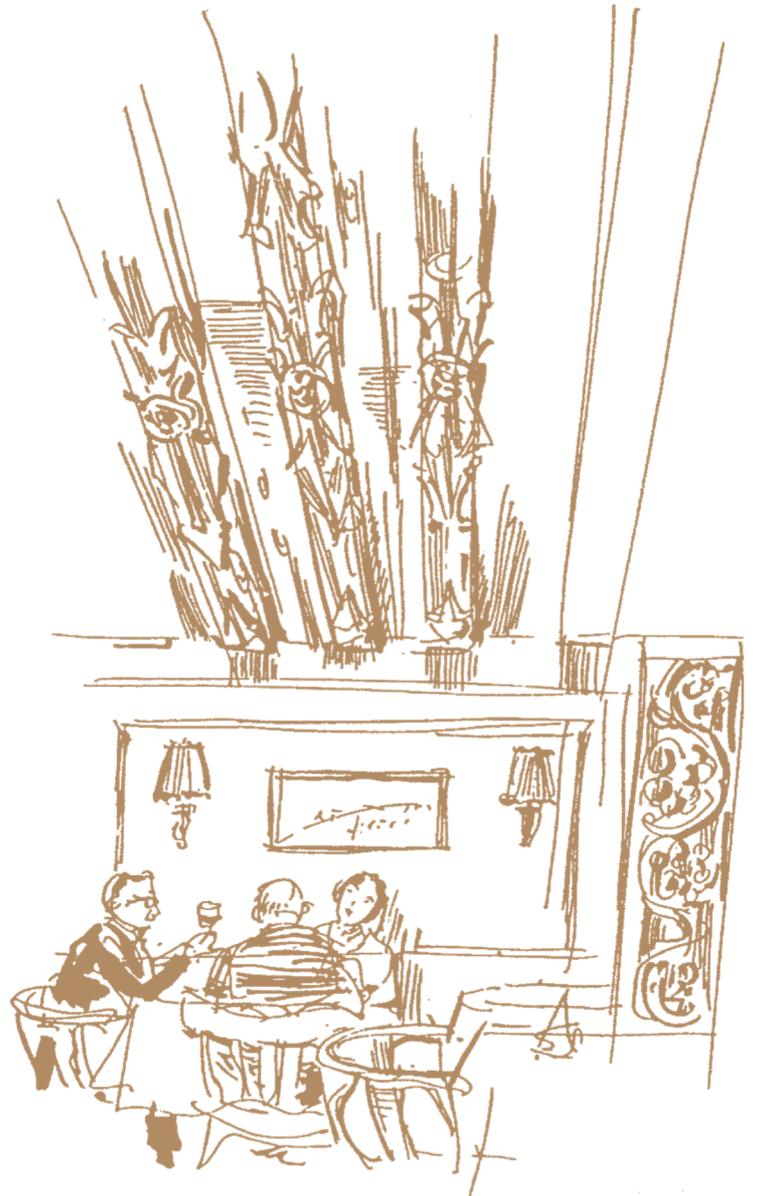
Pearl barley soup 15

## **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 49.50

**Dünne Kalbsfiletmédailles an Marsalarahmsauce**  
Thin fillets of veal with Marsala sauce 49.50

**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 51.50

**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

**Hausgemachte Gebrannte Crème**

Homemade Crème Brûlée 16.50

**Blutorangensorbet mit Campari**

Blood Orange sorbet with Campari 19.50