



Veltliner Keller

TAGESSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe
Homemade cream of asparagus soup 17

**Nüsslisalat an Baumnussöl-Dressing
mit Rauchlachsstreifen**
Lamb's lettuce salad with walnut-oil dressing
and strips of smoked salmon 27

**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 29.50

**Frische Morcheln, an leichter Rahmsauce
serviert auf Toast**
Fresh morels in a light creamy sauce,
served on toast 29.50

Weisse Spargeln mit Rührei und Rauchlachs
White asparagus with scrambled egg
and smoked salmon 38

**Weisse Spargeln mit Morcheln
an leichter Rahmsauce**
White asparagus with morels
in a light creamy sauce 39.50

**Kalbspaillard vom Grill serviert mit
weissen Spargeln nach Mailänder Art**
Veal paillard off the grill, served with
white asparagus à la Milanaise 53

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 49
Mit Beilage von Parmaschinken 17
Mit Beilage von Rauchlachs 17

**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

**Bündner-Cordon-bleu gefüllt mit Bündner-
Bergkäse und Parmaschinken serviert mit
Pommes frites**
Veal Cordon-bleu "Grison style" filled with
mountain Cheese and ham served with
french fries 59

**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 62

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

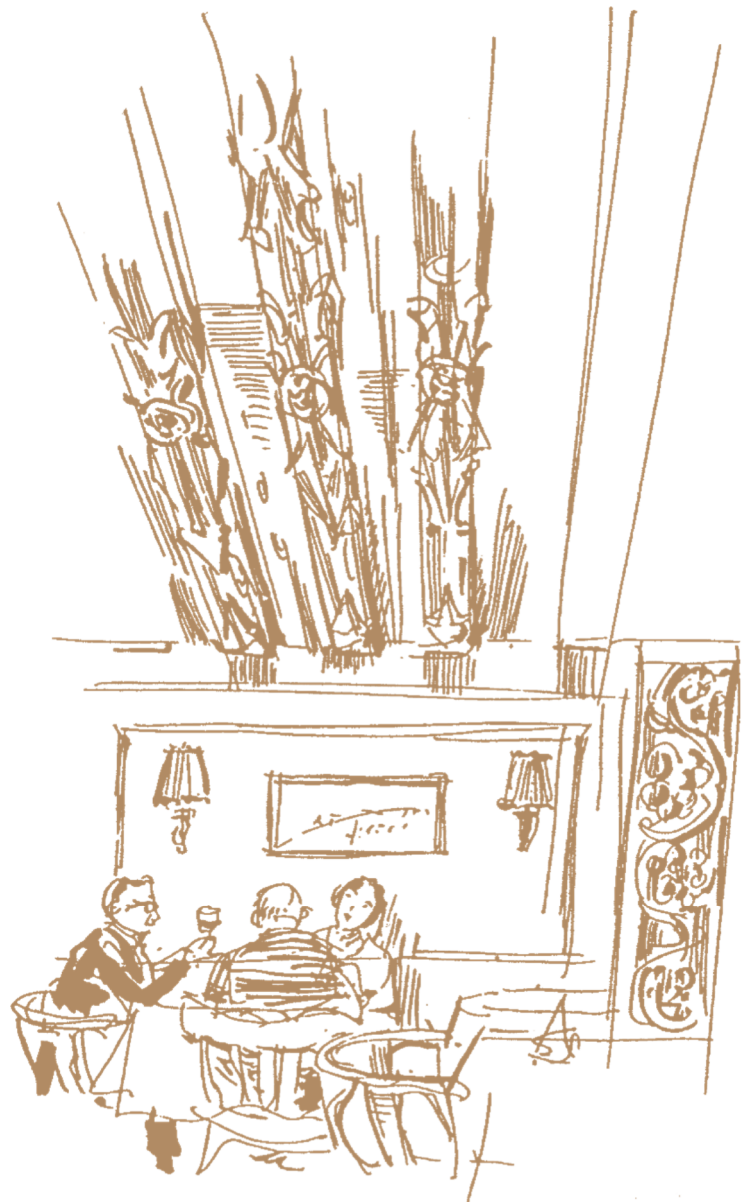
Pearl barley soup 16

Kraftbrühe mit Mark

Clear soup with marrow 17

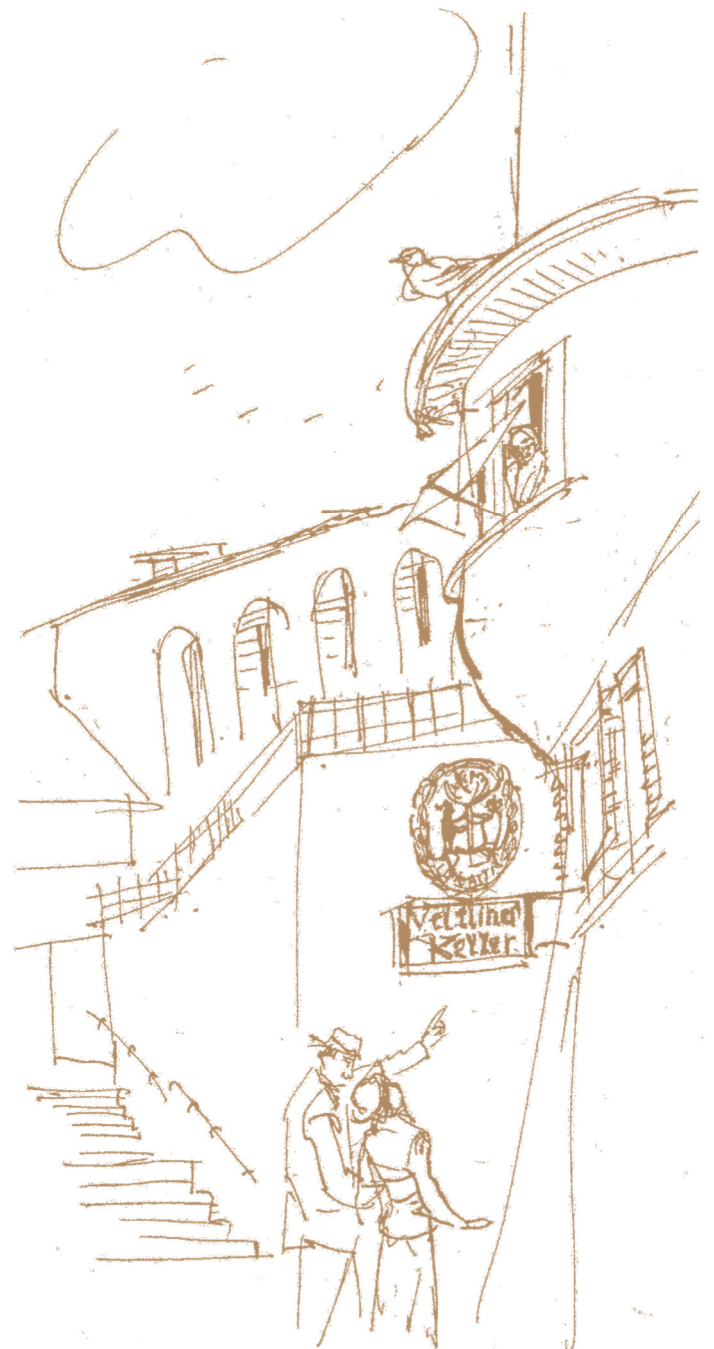
Weissweincrèmesuppe

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 Fillets 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

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 "Caramelköpfl"
mit Erdbeeren und Schlagrahm
Homemade Caramel flan with strawberries
and whipped cream 19

Blutorangensorbet mit Campari
Blood Orange sorbet with Campari 21