

WEIN

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Malanser Pinot Blanc von Salis, Graubünden	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Yvorne «Vigneronne», Chasselas H. Badoux, Waadt	6.00	12.00	18.00	30.00	
Vermentino Maremma Toscana DOC Balbino Terenzi, Toscana (I)	7.30	14.60	21.30	36.50	51.00
Roero Arneis Cecu d'la Biunda Monchiero Carbone, Piemont (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Gespritzter Weisswein				20 cl	8.00
Roséwein	1dl	2dl	3dl	5dl	
Bündner Schiller von Salis, Graubünden	6.90	13.80	20.70	34.50	
Rotweine	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
Malanser Blauburgunder von Salis, Graubünden	6.00	12.00	18.00	30.00	
Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique von Salis, Graubünden	7.70	15.40	23.10	38.50	54.00
L'Imperetto Valpolicella Clas. Sup. Buglioni, Veneto (I)	7.00	14.00	21.00	35.00	49.00
Pervale IGT Urlari, Toscana (I)	7.30	14.60	21.90	36.50	51.00
Loidana Marco Abella, Priorat (E)	7.10	14.20	21.30	35.50	50.00

PROSECCO & CHAMPAGNER

Champagner, Prosecco	1dl	3,75dl	Flasche
Prosecco Miraval, Bellenda, DOCG Extra dry	9.00		55.00
Champagner «Laurent-Perrier»	14.00	45.00	79.00
Champagner De Castellane Rosé Hugo		20 cl	79.00
Aperol Spritz		20 cl	11.00

GETRÄNKEKARTE



Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.



MITTAGSKARTE

KALT

Geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs

Portion Raumlachs	25.00
kleine Portion Raumlachs	18.50

Duo vom Bündner und Schottischen «Label Rouge» Lachs	28.00
--	-------

Unsere Lachsspezialitäten servieren wir Ihnen mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettich, Toastbrot und Butter.

Der Schottische «Label Rouge» Lachs wird im Hof Maran mit einer geheimen Kräutermischung mariniert, bevor er in der Räucherammer sanft im Buchenholzrauch veredelt wird.

Schanfigger Plättli

Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Bündner Rohschinken und Maraner Alpkäse zum Apéro	15.00
als Hauptgang	24.50

Nüsslisalat

Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Raumlachsstreifen	14.00
	19.50

Sandwiches im Rusticobrotchen

mit Bündnerfleisch	16.00
mit Maraner Alpkäse	10.00

Bündner Bio Gran Alpin Gerstensuppe

	13.00
klein	9.50

Zusätzlich: 1 Hirsch Aroslerli (geschnitten)	5.50
--	------

Herkunft von Fleisch und Fisch:

Rind: Schweiz. Schwein: Schweiz. Hirsch: Schweiz.
Lachs: Zucht, Schottland und Schweiz-Lostalio/GR.

Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

WARM

Schanfigger Linguine

mit Langwieser Bio Spiegelei, Alp Sauerrahm, Lauch, Cherry-Tomaten und Champignons	17.00
--	-------

Burger «Hof Maran» mit 100% Langwieser Bio Beef

Hausgemachter Burger aus Bio Beef vom Hof Sonnenrüti in Langwies, im Brötchen von der Bäckerei Widmer, Maraner Alpkäse, Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte Sauce, Castieler Bio Spiegelei und Ostschweizer «Culinarium» Country Fries	27.00
--	-------

Schanfigger Rösti

mit Geschnetzeltem vom Schanfigger Rind, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Schnittlauch	35.00
---	-------

Panierte Kalbsschnitzel

vom Schweizer Kalb, serviert mit Gemüseallerlei, Preiselbeeren, Petersilie und Ostschweizer «Culinarium» Country Fries	42.00
--	-------

DESSERTS

1 Kugel Glacé / Sorbet

Rahmglacé: Schokolade, Vanille, Café, Erdbeere, Alpkräuter, hausgemachtes Maraner Alp Sauerrahmglacé Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Apfel	3.00
---	------

Café Glacé

	9.50
Caramelcrème mit Zwergorangenkompott	8.00

Heidelbeertörtchen

mit Ananas-Mangosorbet und Maraner Joghurt	11.00
--	-------

Frische Ananas

mit hausgemachtem Maraner Alp Sauerrahmglacé und Petersiliensteinen	12.00
---	-------

Täglich frische Pâtisserie aus unserer Vitrine.

Glutenfrei Laktosefrei

ABENDKARTE



Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.