



ABENDKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

ZUM APÉRO

Schanfigger Apéro-Plättli glutenfrei	15.00
Langwieser Bio Salsiz, Bündnerfleisch, Rohessspeck, Bündner Rohschinken, Maraner Alpkäse	

VORSPEISEN

Nüsslisalat	14.00
Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahm Dressing	
mit Maraner Rauchlachsstreifen	19.50
Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs	25.00
mit hausgemachter Senf-Dillsauce,	kleine Portion 18.50
Meerrettich, Toastbrot und Butter	
Carpaccio	28.00
Vom Swiss Prim Rind, Limonenöl, Rucola, Maraner Alpkäse	
Bergeller Rauchkastaniensuppe	9.00

HAUPTGERICHTE

Filet vom Schweizer Rind		51.00
Pfeffersauce oder Kräuterbutter und Karotte	klein	38.00
Kalbsschnitzel		42.00
vom Schweizer Kalb, mit Gemüse, Preiselbeeren und Petersilie	klein	31.50
Engadiner Berglammhüftchen		38.00
mit Portweinsauce, Tomate, Zucchetti, Aubergine	klein	29.00
Schweizer Zander Cordonbleu		40.00
mit Maraner Rauchlachs und Blauschimmelkäse gefüllt, mit Noilly Prat Sauce, Tomate, Zucchetti und Aubergine	klein	30.00
Vegetarische Capuns		32.00
mit Alpkäsesauce, Röstzwiebeln und Gemüse	klein	24.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen Ihre Lieblingsbeilage:
Country fries, Maluns, Knöpfli, Reis oder Linguine

AB 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet	p/Person	65.00
Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpfeffersauce oder Kräuterbutter. Beilage nach Wahl		

IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

Käsefondue	p/Person	24.00
zusätzlich Gschwellti	p/Person	5.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	18.00
Raclette mit Beilagen und Gschwellti	p/Person	29.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

UNSERE LOKALEN HELDEN

WEINGUT LAMPERT, MAIENFELD

- | | | | |
|-----|--|------|-------|
| 134 | Lampert's Pinot Noir Sélection
Hanspeter Lampert, Maienfeld
Traubensorte: Pinot Noir | 2017 | 60.00 |
|-----|--|------|-------|
- Die spezielle Reblage mit alten Stöcken und einem kleinen Ertrag von nur 500 g/m² verleiht der „Sélection“ Kraft und Struktur. Sie ist farbintensiv, sehr gehaltvoll mit weichen Tanninen. Die Maische wird vor der Gärung einer einwöchigen Kaltmazeration unterzogen. Die einjährige Lagerung, zu 70% im grossen Holzfass, und zu 30% in gebrauchten Barrique-Fässern, verleiht diesem körperreichen Pinot Noir eine dezente Holznote. Passend zu Grilladen, Braten und anderen Fleischgerichten.

WEINGUT EICHHOLZ, JENINS

- | | | | |
|-----|--|--------------|-------|
| 114 | Jeninser Sauvignon Blanc Eichholz
Irene Grünenfelder, Jenins
Traubensorte: Sauvignon Blanc | 2016
2017 | 84.00 |
|-----|--|--------------|-------|
- Um diesem Wein mehr Schmelz und Tiefe zu verleihen, wird das sogenannte „Bâtonnage“-Prozedere verwendet (Aufrühren der Hefe im Fass). Der Wein wird zu einem Drittel im gebrauchten Eichenfass vergoren.

- | | | | |
|-----|--|------|--------|
| 132 | Jeninser Pinot Noir Eichholz
Irene Grünenfelder, Jenins
Traubensorte: Pinot Noir | 2012 | 110.00 |
|-----|--|------|--------|
- 2004 gelang es Irene Grünenfelder, sich mit diesem Blauburgunder Eichholz gegen 400 Weine aus Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich durchzusetzen. Dafür wurde sie von der deutschen Weinzeitschrift „Wein Gourmet“ mit dem ersten Preis bedacht. Ein wichtiger Schritt war, dass sie schon früh die Erntemenge pro Quadratmeter auf gerade einmal 400 Gramm beschränkt hat. Das ist ein Drittel der Höchstmenge, die im Weinbaukanton Graubünden erlaubt ist. Dieser Wein hat Irene Grünenfelder in die oberste Liga der Schweiz befördert. Wunderbar!

WEINGUT IM TSCHALÄR, ZIZERS

- | | | | |
|-----|--|--------------|---|
| 119 | Zizerser Dus Alvs
Familie Grendelmeier-Bannwart, Zizers
Traubensorten: Sauvignon Blanc, Pinot Gris | 2017 | 53.00 |
| 141 | Zizerser II Rubin
Familie Grendelmeier-Bannwart, Zizers
Traubensorte: Blauburgunder | 2016
2017 | 58.00  |
- Pinot Gris ergibt volle Weine mit schönem Abgang. Sauvignon Blanc besitzt bei Vollreife ein sortentypisches, exotisches Aroma nach Litschi und Pfirsich. In diesem Wein wird aus beiden Traubensorten das Beste hervorgehoben.
- Wurde 12 Monate im Barrique ausgebaut. Ein Wein mit wunderbaren Barrique-Aromen und einem herrlich, würzigen Abgang.

DIE GESAMTE WEINKARTE



DESSERTS · KÄSE

Schokoladenmousse 12.00
mit Minzeparfait und Zwergorangenkompott

Apfel, Petersilie, Roggen 16.00
Apfel-Petersiliensorbet, Apfelkompott, Roggenmehlcrème und Petersilienöl,
weisse Schokoladensteine

Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen 18.00
von Jumi-Käse in Boll/BE, von der Sennerei Andeer
und von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran

Die Käserei Jumi ist ein Familienbetrieb im Emmental, welche die kuhwarme Milch zweimal täglich und nach traditioneller Herstellungsweise zu Rohmilchkäse weiterverarbeitet. Jumi-Käsespezialitäten findet man unterdessen nicht nur am Stand auf dem Markt in Bern, sondern auch auf dem Borough Market und in Geschäften in London und in Wien.

Herkunftsländer Fleisch:

Schwein: Schweiz. Poulet: Schweiz/Alpstein.
Rind: Schweiz. Lamm: Schweiz, Scuol, Engadin/GR.

Herkunftsländer Fisch:

Rauchlachs: Zucht, Schottland. Lachs: Zucht, Schweiz, Lostallo/GR,
Zander: Schweiz, Neuenburgersee.

Deklaration der Allergene:

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

ECHT. ZUHAUSE.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

UNSERE REGIONALEN FAVORITEN

WEINE AUS DER SCHWEIZ

WEISSWEIN

107	Bündner Blanc de Noir von Salis, Malans Traubensorte: Pinot Noir Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut. Durch Filtration der Farbpartikel ist dieser Wein weiss wie ein Weisswein. Ein beerenfruchtiger, duftig-leichter und süffiger Wein. Frisch und fein am Gaumen. Aromatisch und weich mit einem dezenten, verführerischen, süssen Finish.	Malans	2019	55.00
111	Pinot Gris Familie Lauber, Malans Traubensorte: Pinot Gris Leichte Zitrusfrucht in der Nase, mit einer süsslichen Frische. Gehaltvoller, körperreicher Grauburgunder mit viel Charme und gutem Süsse-Säurespiel.	Malans	2017 2018 2019	58.00
143.1	Chardonnay Barrique Signature Bouvet-Jablor, Auvrenier Traubensorte: Chardonnay Frischer und vielschichtiger Duft, lebhaft aromatisch. Mit Aromen von Birne, Linde und einem Hauch "geröstet".	Neuenburg	2018	65.00 
144	Oro Bianco Tenimento dell'Ör, Mendrisio Traubensorten: Merlot Bianco, Chardonnay, Chasselas Eine herrlich fruchtige Assemblage. Am Gaumen harmonisch, frisch und spritzig. Ein pures Trinkvergnügen.	Tessin	2017	49.00

ROTWEIN

125	Scuverta Peter Wegelin, Malans Traubensorten: Gamaret, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Blaufränkisch Die Assemblage „Scuverta“ wirkt mit seiner blau-violetten Farbe überraschend. Er duftet leicht rauchig und nach Brombeeren. Im Gaumen besticht er durch seine Würze und seine weichen Tannine. Am besten schmeckt er zur italienischen Küche.	Malans	2018	89.00 
147	Pinot Noir Rüeget AOC Tom Litwan, Schinznach Dorf Traubensorte: Pinot Noir Tom Litwan hat sein Handwerk bei der Domaine des Balisiers gelernt. Seit 2006 keltert er seine eigenen, biodynamischen Weine in Schinznach. Die Produktion ist zurzeit noch sehr gering und beläuft sich auf 4000 Flaschen jährlich.	Aargau	2014	64.00 
145	Quattromani Guido Brivio, Claudio Tamborini, Angelo Delea, Feliciano Gialdi Traubensorte: Merlot „Quattromani“ ist ein Wein, der aus vier verschiedenen Merlots zusammengesetzt ist. Tiefrote Farbe, vollmundig, intensiv reiffruchtiges Bouquet, schwarze Beeren, würzig.	Tessin	2016	98.00
148.1	Pinot Noir Barrique Signature Bouvet-Jablor, Auvrenier Traubensorte: Pinot Noir Ein intensiver und rassiger Duft von roten Früchten und Vanille. Mit Aromen von Himbeere, roter Johannisbeere und Brombeere, sowie mit einem Hauch von Leder.	Neuenburg	2018	64.00