



## **Ein winterlicher Viergänger** **A wintry four course menu**

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,  
Nüsse, Datteln, Bresaola, Baumnussöl-Dressing  
Harvest-fresh lamb's lettuce, nuts, dates, Bresaola, walnut dressing**



**Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffel  
Celery cream soup, Grisons truffles**



**Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasauce  
Aprikosen, Taleggio, Salsiz  
Orecchiette, Gemüse der Saison  
Stuffed veal escalope, Marsala sauce, apricots, Taleggio, Salsiz  
Orecchiette, vegetables**



**Weisses Schokoladenmousse  
Pistazien, Nougat, Rum, Beerencoulis  
White chocolate mousse  
Pistachios, Nougat, rum, berry coulis**

**oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler  
Cheese selection from Cheese Maker Beeler**



CHF 90



## **Salate – Salads**

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,**  
Nüsse, Datteln, Bresaola, Baumnussöl-Dressing  
**Harvest-fresh lamb's lettuce, nuts, dates, Bresaola, walnut dressing**  
CHF 19

### **Bunte Salatschüssel**

Hausdressing  
*Mixed salad bowl*  
CHF 14

## **Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer**

**Rose vom hausgebeiztem Orkney-Lachsrücken**  
Hausgemachtes Kimchi, Wakame-Salat, mariniertes Gemüse  
**Marinated Orkney salmon, Kimchi, Wakame salad, marinated vegetables**  
CHF 26

### **Carpaccio vom Bisonfilet**

Chimichurri, Parmesan  
**Carpaccio from Bison fillet**  
Chimichurri, Parmesan cheese  
CHF 32

### **Beefsteak Tatar**

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter  
**Mild, medium or hot, toast & butter**  
1/2 Port. CHF 32/ CHF 45



## **Suppen – Soups**

### **Flusskrebs-Suppe nach Südstaaten Art**

Crayfish chowder

CHF 21

### **Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffel**

Celery cream soup, Grisons truffles

CHF 16

### **Malanser Riesling-Suppe**

Malanser Riesling soup

CHF 14

## **Warme Vorspeisen – Warm Appetizer**

### **Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)**

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

### **Hausgemachte Bündner Trüffelravioli**

Homemade Grisons truffle ravioli

CHF 32



## **Fleischgerichte – Meat Dishes**

### **Prime-Beef Rindsfilet «Rossini», Trüffel Jus**

Mandel-Kartoffelbällchen, Gemüse der Saison

**Beef tenderloin «Rossini», truffle jus, fries berny, vegetables**

CHF 60

### **Im Ofen geschmorte Kalbshaxe**

Winterlicher Risotto, Gemüse der Saison

**Braised veal shank, risotto, vegetables**

CHF 48

### **Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasauce**

Aprikosen, Taleggio, Salsiz

Orecchiette, Gemüse der Saison

**Stuffed veal escalope, Marsala sauce, apricots, Taleggio, Salsiz**

**Orecchiette, vegetables**

CHF 52

### **Französische Entenbrust rosa gebraten, Gewürz-Jus**

Kürbis-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

**French duck breast, spiced jus,**

**Mashed potatoes with pumpkin, vegetables**

CHF 49



## **Fischgericht** **Fish Dish**

### **Norwegischer Winterkabeljau**

Krustentierschaum, Bretonisches Gemüseallerlei,  
Schwarzer Italienischer Vollkorn-Reis

**Panfried winter cod, crustacean espuma,  
Breton vegetables, black Italian rice**

CHF 44

## **Vegetarische Gerichte** **Vegetarian Dishes**

### **Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 30

### **Winterlicher Risotto**

**Dörrotomaten, Wirsing, Kastanien**

Wintry Risotto with porcini, dried tomatoes, savoy cabbage, chestnuts

CHF 36



## La Dolce Vita – Desserts

**Sabayon mit Vanille Glacé** CHF 16  
*Sabayon with vanilla ice cream*

**„Österreichischer Schmäh...“**  
**Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis** CHF 15  
*Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream*

**Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet, marinierte Pflaumen** CHF 15  
*Crema Catalana, plum sorbet, marinated plums*

**Kastanien-Pannacotta, Heidelbeerkompott** CHF 15  
*Chestnut Pannacotta, berry compote*

**Weisses Schokoladenmousse, Pistazien, Nougat, Rum, Beerencoulis** CHF 18  
*White chocolate mousse, pistachios, nougat, rum, berry-coulis*

### Käse – Cheese

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler** ½ Port. CHF 18 / CHF 28  
**Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot**  
*Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler*  
*Fig mustard & homemade fig bread*

### Coupes – Sundeas

kl. CHF 10 / CHF 14  
**Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch**  
**Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce**

### Unsere „Ice Shot’s“

CHF 12  
**Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine**  
**Zwetschgenorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune**

### Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

**Our ice cream and homemade Sorbet** 1 Kugel/1 scoop CHF 4  
**Vanille, Schokolade, Mocca** Rahm/cream CHF 1.50  
**Sorbet: Birne, Zwetschge, Ananas-Piñacolada,**  
**Mango, Limone, Waldbeeren**

*Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl.7.7 % VAT*

## **Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen**

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.  
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.  
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

### **Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.**

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.  
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.  
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder Kanada (hormonfrei).  
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.  
Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir, wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Weiss Kreuz Malans.

**Herzlichst Familie Herrmann & Team**

## **How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you**

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.  
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

### **If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!**

The veal is exclusively from Switzerland.  
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.  
Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)  
Venison we get from the region or EU countries.  
We use only Poultry from Switzerland and France.  
Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.  
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.  
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!  
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Weiss Kreuz Malans.

**Cordially Family Herrmann & Team**