

Beinvegni in unserer

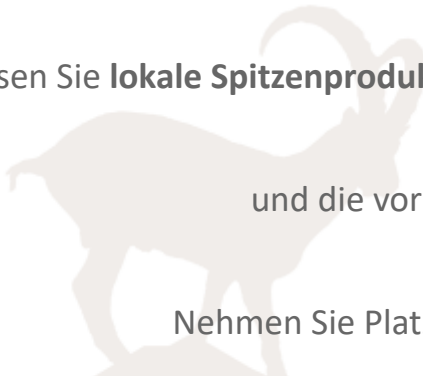
Bündnerstube

Wir kochen **ehrlich** und **unkompliziert** - mit **Liebe** und aus **Leidenschaft**.

Traditionelle Bündner Küche verbinden wir mit einem modernen Twist.

Wir glauben, dass Speisenqualität beim Einkauf beginnt.

Aus diesem Grund legen wir unseren Fokus auf die Auswahl **qualitativ hochwertiger Grundprodukte** -
wo immer möglich **aus der Region**.



Geniessen Sie **lokale Spitzenprodukte** wie unsere **Pouletbrust aus der Ostschweiz**, **Schweizer Lachs aus Graubündener Zucht**,
Kuhmilchziger aus der preisgekrönten **Sennerei Andeer**
und die vorzügliche grobe **Kalbsbratwurst aus unserer Dorfmetzgerei in Flims**.

Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich von unseren hausgemachten Gerichten verwöhnen.

Da wir **frische Produkte** verwenden, mit **Kleinproduzenten zusammenarbeiten** und **nichts verschwenden wollen**,
kann es kurzfristig auch mal zu Engpässen kommen. Hierzu informiert Sie unser Service Team gern.

Gern können Sie bei uns mit Ihrer **Kreditkarte** bezahlen oder die Rechnung auf Ihr Apartment buchen.

Auch **Barzahlungen** sind, während der **Öffnungszeiten** der Rezeption, möglich.

Geniessen Sie Graubünden: **Bun appetit!**

Salate

Preise in CHF

Bunter Blattsalat, Gurke, Kirschtomaten, Radiesli, Cranberries, Granola 1|3|10

klein 9.00

gross 12.00

Grosser Salatteller mit **Andeerer Vollmilchziger**, Physalis, Cranberries, Radiesli 1|3|7|10

16.00

Suppen


Klare Bündner Gerstensuppe - der Klassiker mal anders 1|9

12.00

Vegane Cremesuppe vom Blumenkohl, Zitronenöl, Kürbiskernknusper 1|8|9


10.00

Vorspeisen

Tatar vom Bio-Rind , Eigelb, Basilikum, Zitronencreme, Pickles, geröstetes Kräuterbrot ^{1 3 10}	klein 18.50 gross 26.00
Hausgebeizter Bündner Lachs , Andeerer Sauerrahm, kaltes Gurkensüppchen, Dillöl ^{4 7}	22.00
Bergkräuter-Falafel , Andeerer Joghurt, Minze, Sanddorn, Sumachzwiebel ^{1 7 8 10} 	16.00
Bündner Capuns , 3 Stück zur Vorspeise - auf Wunsch vegetarisch oder vegan ^{1 3 7 9}	18.00

Regionale Spezialitäten

Preise in CHF

- Capuns – Bündner Mangoldwickel** in Rahmbouillon, gefüllt mit Spätzliteig, Speck, Landjäger und Rohschinken, gratiniert mit Bergkäse - auf Wunsch **vegetarisch** oder **vegan** 1|3|7|9  28.00
- Kräuterpizokel mit Zürcher Edelpilzen**, Wurzelspinat, Andeerer Vollmilchziger, Röstzwiebeln 1|3|7 28.00
- Kräuterpizokel und gezupfte Brust vom Schweizer Rind**, grober Senf, Bergkäse, Meerrettich 1|3|7 34.50
- Flimser Bratwurst Trio - Handwerkskunst** vom Metzger Herrmann aus Flims
3 Kalbsbratwurstli, Schalottensauce, Gemüse, Beilage nach Wahl 7|10 29.00

Unsere Klassiker - mit Beilage Ihrer Wahl

Cordon Bleu vom Kräuterschwein , kräftiger Raclette-Käse, Bauernschinken, Gemüse, Zitrone _{1 3 7}	38.00
Pouletbrust aus der Ostschweiz , Jus, Berghonig, herbe Zitronencreme, Gemüse ₇	36.00
Schweizer Zander , Filet mit Knusperkruste, Weissweinschaum, Gemüse _{4 7 10}	38.00
Steak Tatar vom Schweizer Bio Rind 200g , Eigelb, Basilikum, Zitrone, Pickles, geröstetes Kräuterbrot _{1 3 10}	37.50

Wählen Sie dazu:

- Kartoffelsalat** mit Babygurke und Radiesli _{7|9}
- Hausgemachte **Pappardelle** ₁
- Röstkartoffeln** ₁
- hausgemachte **Kräuterpizokel** _{1|3|7}
- Pommes Frites aus der Ostschweiz** oder **Süsskartoffel** Pommes Frites ₁
- Portion **Gemüse**₇ oder **Beilagensalat** ₁₀

Unsere Steaks - Bestes Fleisch aus der Schweiz

Filet vom Swiss Black Angus Rind 200g , Jus, Kräuterbutter, Gemüse <small>7 9 14</small>	49.50
Rumpsteak vom Swiss Black Angus Rind 220g , Jus, Kräuterbutter, Gemüse <small>7 9 14</small>	42.00
Kotelett vom Kräuterschwein 250g-300g , Knusperkruste, Jus, Gemüse <small>7 9 14</small>	32.00

Wählen Sie dazu:

Kartoffelsalat mit Babygurke und Radiesli 7|9

Hausgemachte **Pappardelle** 1

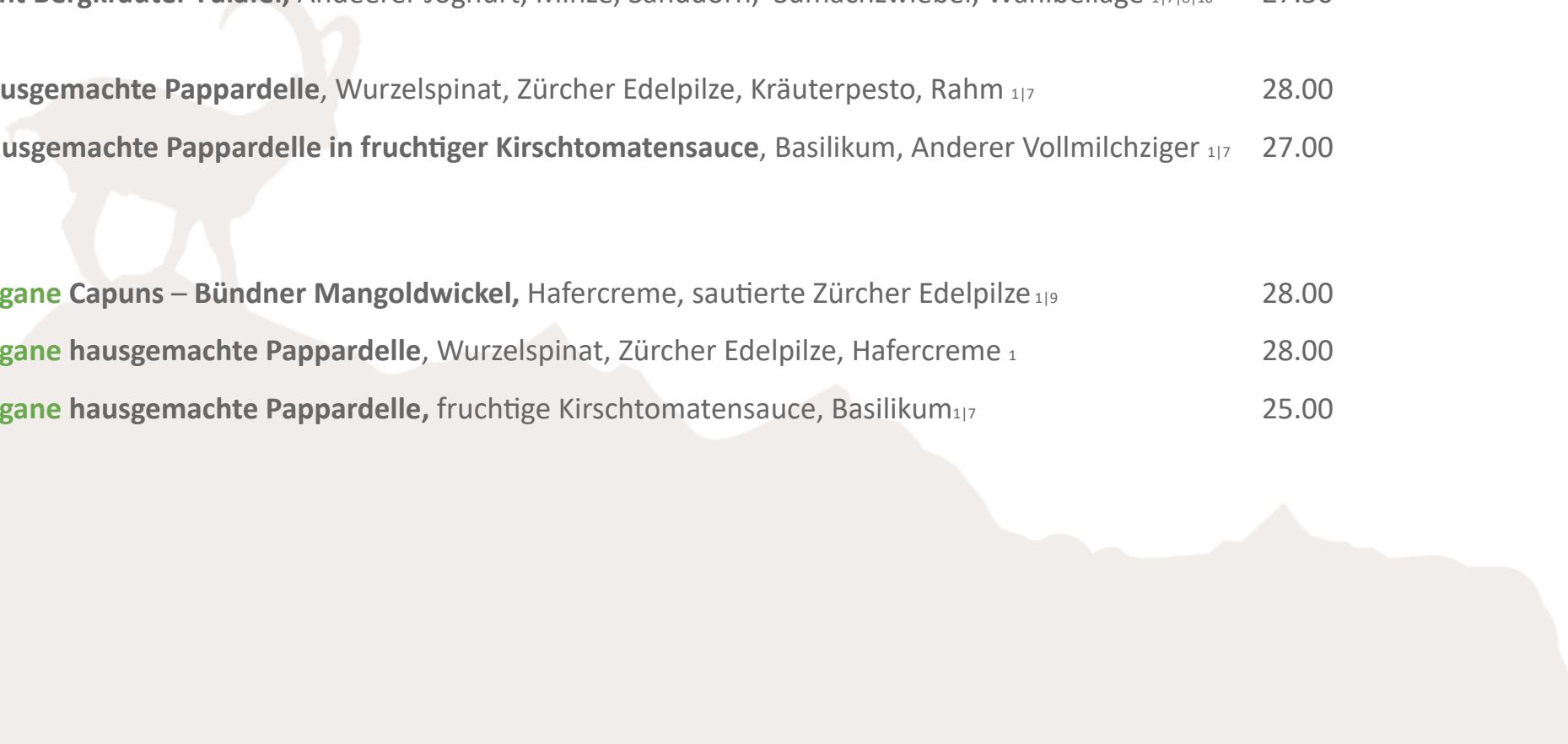
Röstkartoffeln 1

hausgemachte **Kräuterpizokel** 1|3|7

Pommes Frites aus der Ostschweiz oder **Süsskartoffel Pommes Frites** 1

Portion **Gemüse**7 oder **Beilagensalat**10

Vegan und Vegetarisch

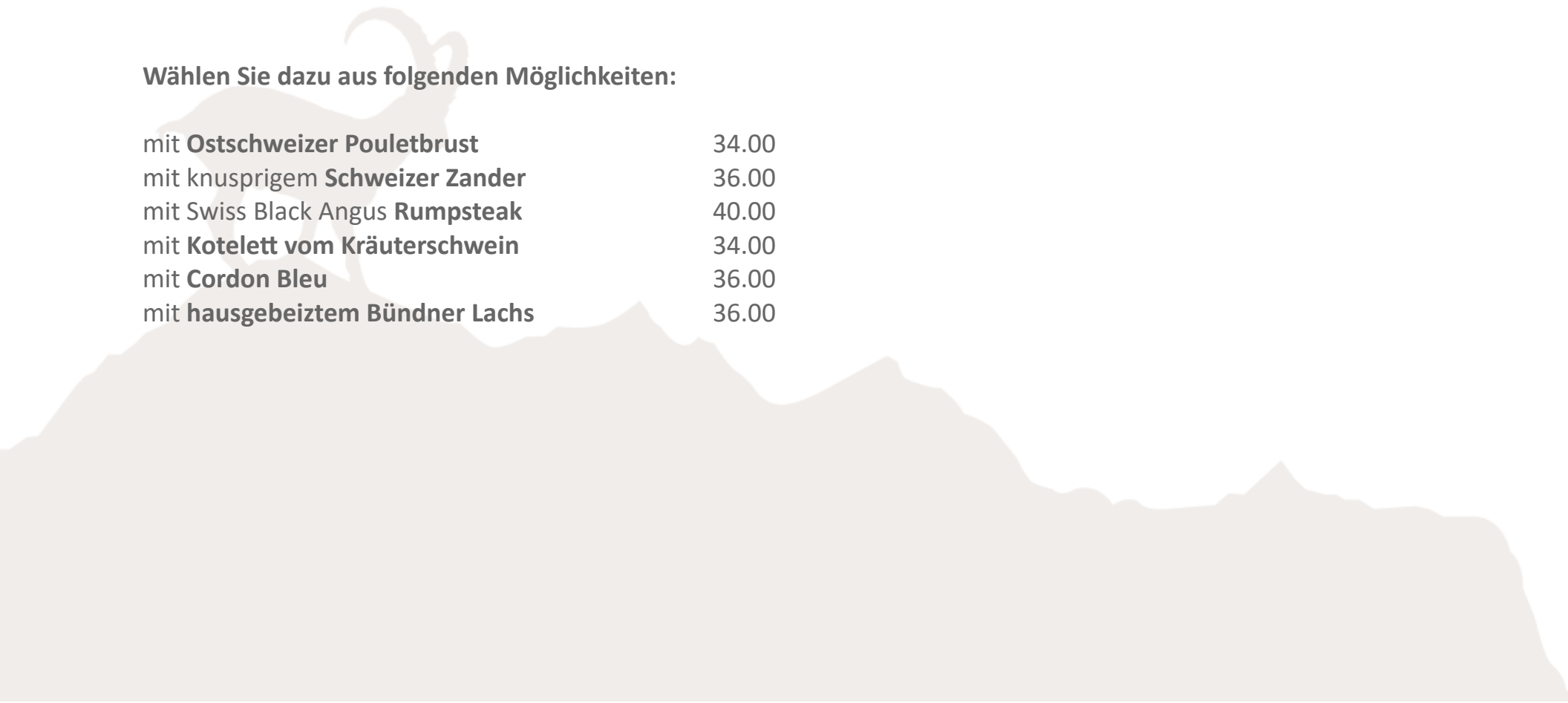


Andeerer Vollmilchziger im Knuspermantel , buntes Gemüse, Preiselbeersauce, Beilage nach Wahl ^{1 3 7}	30.00
Kräuterpizokel mit Zürcher Edelpilzen , Wurzelspinat, Andeerer Vollmilchziger, Röstzwiebeln ^{1 3 7}	28.00
Acht Bergkräuter-Falafel , Andeerer Joghurt, Minze, Sanddorn, Sumachzwiebel, Wahlbeilage ^{1 7 8 10}	27.50
Hausgemachte Pappardelle , Wurzelspinat, Zürcher Edelpilze, Kräuterpesto, Rahm ^{1 7}	28.00
Hausgemachte Pappardelle in fruchtiger Kirschtomatensauce , Basilikum, Anderer Vollmilchziger ^{1 7}	27.00
Vegane Capuns – Bündner Mangoldwickel , Hafercreme, sautierte Zürcher Edelpilze ^{1 9}	28.00
Vegane hausgemachte Pappardelle , Wurzelspinat, Zürcher Edelpilze, Hafercreme ¹	28.00
Vegane hausgemachte Pappardelle , fruchtige Kirschtomatensauce, Basilikum ^{1 7}	25.00

Sommerliche Salatteller - Low Carb, High Pleasure

Grosser Salatteller mit Andeerer Vollmilchziger, Physalis, Cranberries, Radiesli, Gurke und Kirschtomaten und Fleisch oder Fisch Ihrer Wahl 1|3|7|8|10

Wählen Sie dazu aus folgenden Möglichkeiten:



mit Otschweizer Pouletbrust	34.00
mit knusprigem Schweizer Zander	36.00
mit Swiss Black Angus Rumpsteak	40.00
mit Kotelett vom Kräuterschwein	34.00
mit Cordon Bleu	36.00
mit hausgebeiztem Bündner Lachs	36.00

Traditionelles Käsefondue - das Beste aus der Bergmilch

Für unsere beliebte Hausmischung verwenden wir den **Käse aus der Bergsennerei von Floh und Maria in Andeer**. Dort wird die Milch noch in Blechkannen per Handwagen vom Bauern gebracht und sieht niemals einen Tankwagen oder ein Silo von Innen.

Mit **Liebe, Zeit und viel Leidenschaft** stellen die beiden Sennen aus dieser wunderbaren Milch Käsespezialitäten her die Ihresgleichen suchen. Nicht nur sprichwörtlich - in der Vergangenheit hat der Andeerer Käse bereits mehrfach bei der **Käseweltmeisterschaft Spitzenplätze** belegt. Der Andeerer Traum trug 2010 sogar den Weltmeistertitel in seiner Kategorie. Aus voller Überzeugung legen wir Ihnen diesen regionalen Schatz ans Herz, Geniessen Sie es!

Hausgemachtes Fondue aus Andeerer Bergkäse,

mit Weisswein Knoblauch und Kirsch

serviert mit Brot, Birnen, Essiggemüse Kartoffeln 1|7

Hausmischung 7 30.00 p. P

Bergkräuter Fondue 7 33.00 p. P

Fondue mit Speck 35.00 p. P

Fliegendes Dessertbuffet

Wählen Sie aus unserem **Angebot an verschiedenen Tagesdesserts am Tisch** direkt von unserem **Süssigkeitentableau!** 1|3|7|8

Preise in CHF
je 6.00

Coupes

Beerentraum - Erdbeer, Himbeer, Vanilleglace mit frischen Beeren und Rahm	12.00
Coupe Denmark - 3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm	10.50
Coupe Nuss-Karamell - Baumnuss, Haselnuss, Vanilleglace, Karamellsauce, Rahm	10.00
Eiscafe Kirsch gerührt - Vanille- und Kaffeeglace, Espresso, Rahm, Kirsch	10.00
Affogato - Vanilleglace mit Espresso und Rahm	7.50

Mövenpick Glace - je Kugel 4.00

Erdbeer	Vanille	Himbeer
Schokolade	Espresso Croquant	Pistazie
Maple Walnut	Zitrone	Mango

Unsere Lieferanten

Fleisch, Fisch, Geflügel

- Metzgerei Herrmann, Flims → 500m
- Firma Rüegg, Chur → 20km
- Swiss Lachs Farm Lostallo → 96km

Gemüse

- Eco-Jäger, Landquart → 34km

Käse:

- Sennerei Andeer → 20km

Getränke

- Candreja, Ilanz → 10km
- Grendelmeier, Zizers → 20km

Herkunft:

- Fleisch, Fisch, Geflügel: → Schweiz

Allergene: 1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in CHF inkl. MwSt