

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 Premium 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.

Geniessen Sie Graubünden: **Bun appetit!**

Vorspeisen und Suppen

Preise in CHF

Carpaccio vom Schweizer Weiderind

mit Kürbis, Pilzen, Zitrone und Andeerer Vollmilchziger ⁷

20.00

Hausgemachte Bergkräuter-Falafel dazu geschmorte Pastinake
und Sanddorndressing ^{1|8}

15.00

Bunter Blattsalat ^{1|3|10}

9.00

Klare Bündner Gerstensuppe

Der Klassiker mal anders - Bouillon mit Bündnerfleisch, Gerste, Kräutern und Gemüse ^{1|9}

12.00

Cremesuppe von gerösteten Maroni ^{7|8|9}

9.00

Öppis Eifach's:

Capuns – Bündner Mangoldwickel in Rahmbouillon, gefüllt mit Spätzleteig, Mostbröckli und Kräutern, gratiniert mit Bergkäse - <i>auf Wunsch vegetarisch</i> ^{1 3 7 9}	27.00
Ghackets mit Hörnli - mit Hackfleisch vom Bündner Rind und Apfelmus ^{1 3 9}	22.00
Hausgemachte Bergweizen Tagliatelle in Kräuterrahmsauce mit Hokkaido-Kürbis, Edelpilzen und Andeerer Vollmilchziger ^{1 7}	25.00

Unsere Klassiker:

Cordon Bleu vom Kräuterschwein gefüllt mit würzig-cremiger Schinken-Käsefüllung ^{1|3|7} 38.00

Pouletbrust aus der Ostschweiz mit Berghonig glasiert, herbe Zitronencreme ^{1|6|7} 36.00

Flimser Bratwurst Trio vom Kalb - **Handwerkskunst** vom Metzger Herrmann aus Flims mit Schalottensauce ^{7|10} 26.00

Zu all unseren Klassikern servieren wir ihnen buntes saisonales Gemüse.

Wählen Sie ausserdem aus folgenden Beilagen:

Cremige Ribelmaispolenta

Ostschweizer oder Süsskartoffel Pommes Frites

Hausgemachte Kräutertagliatelle

Bratkartoffeln

Unsere Spezialitäten im Herbst

Entrecote vom Swiss Black Angus Rind 200g , mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Rotkraut <small>7 14</small>	55.00
Zartes Ragout vom Hirsch , dazu cremige Ribelmaispolenta, Edelpilze, Maroni und Preiselbeeren <small>7 8 14</small>	32.00
Gebratenes Lachsfilet aus Graubünden , dazu Pernod-Senfschaum, Kräuterkartoffeln und Marktgemüse <small>4 7 10</small>	38.00
Andeerer Vollmilchziger im Knuspermantel auf Ribelmaispolenta mit Gemüse und Preiselbeer-Dip <small>1 3 7</small>	30.00

Exklusiv auf unserer Fondueterrasse:

Gletscherfondue von der **Sennerei Pontresina** - 600 g, serviert mit Brot

Moitie moitie <small>7</small>	48.00
Hausmischung <small>7</small>	48.00
Trüffel <small>7</small>	56.00

Gerne servieren wir Ihnen auch Kartoffeln zum Fondue 5.00

Vegane Gerichte

Du bist vegetarier/veganer oder du wolltest schon immer ausprobieren wie dies schmeckt?

Hier unsere Auswahl für dich:

Bunter Blattsalat 1|3|10 9.00

Hausgemachte Bergkräuter-Falafel dazu geschmorte Pastinake
und Sanddorn Dressing 1|8 15.00

Capuns – Bündner Mangoldwickel 27.00
in Hafercreme mit sautierten Edelpilzen 1|9

Hausgemachte Tagliatelle in Hafercremesauce mit Hokkaido-Kürbis und Edelpilzen 1|7 25.00

Darf es etwas mehr sein?

Ostschweizer oder Süsskartoffel **Pommes Frites** 1

Hausgemachte **Kräutertagliatelle** 1

Cremige **Ribelmaispolenta** 7|9

Portion **Bratkartoffeln** 7

Portion **Gemüse** 7|9 je 7.00

Desserts

Wählen Sie aus unserem **Angebot an verschiedenen Tagesdesserts** direkt von unserem Süssigkeiten Tableau!

1|3|7|8 je 5.00

Ausserdem:

Dreierlei Andeerer Bergkäse mit Birnbrot 1|7|8|10 9.00

verschiedene **Glacen von Mövenpick** pro Kugel 3.50

Fragen Sie auch nach unserer **Coupekarte!**

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:

Oswald → Ilanz 10km

Grendelmeier Zizers → 20km

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

Herkunft:

Fleisch,Fisch,Geflügel: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.