



Menüvorschläge 2024



(Für Veranstaltungen ab 15 Personen)

Apéro


- Bündner Teller pro Teller 29.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und Alpkäse
- Bubble Bread mit Sauerrahm Speck und Zwiebeln pro Stück 16
(Fluffiges Brötchen-Brot zum Teilen)

Passendes Weinangebot finden Sie auf unserer Weinkarte.

Vorspeisen

- Cremige Riesling-Heusuppe 12.50
- Sellerie Champagnersuppe 14
- Bündner Gerstensuppe 15
- Saisonaler bunt gemischter Blattsalat mit Hausdressing  12
- Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Balsamicodressing 17
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Randen und Honigsenfauce  19
- Rindstatar vom Schweizer Rind mit Bauernbrot und Butter 24

Hauptgänge

- Bündner Tavolata – mit Capuns, Raviuls und Pizokels 35
- Frisches, junges Guggeli aus dem Ofen mit Spinat-Risotto 34.50
- Rindragout Burgunder Art mit Polenta und Gemüse 42
- Hacktätschli mit Pfefferrahmsauce und Polenta 34
- CONN-Käsefondue mit Sauerteigbrot, Kartoffel und Essiggemüse  36.80
- Fondue Chinoise à discretion mit verschiedenen Saucen 64
(mit Kalb-, Rind- und Poulet-Fleisch), Reis, Wedges, Essiggemüse und Früchte
- Cordon bleu vom Schweizer Säuli mit Vacherin Käse und Pommes Frites 37
- Rinderfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus, Bratkartoffel und Gemüse 66

Dessert

- Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 12
- Sauerrahmglace mit Zwetschgenkompott 15
- Schokoladenmousse mit Schlagrahm 15
- Mascarponecreme mit Heidelbeeren, Pistazien und Amaretti 14



Menu suggestions 2024



(For events with 15 or more persons)

Aperitif


- Assortment of regional specialties per plate 29.50
Air dried beef from Graubünden, cured ham and bacon, dried sausage, mountain cheese
- Bubble Bread with sour cream, bacon and onions per piece 16
(Fluffy roll braed to share)

You will find a suitable wine selection on our wine list.

Starters

- Creamy riesling hay soup 12.50
- Celery champagne soup 14
- Graubünden barley soup 15
- Seasonal mixed leaf salad with house dressing  12
- Lamb's lettuce with bacon, croutons and balsamic dressing 17
- Caramelized goat's cheese with beetroot and honey mustard dressing  19
- Beef tartare from Swiss beef with farmhouse bread and butter 24

Mains

- Regional Tavolata – with Capuns, Raviuls and Pizokels 35
- Fresh, young chicken out of the oven with spinach risotto 34.50
- Burgundy-style beef stew with maize polenta and vegetables 42
- Meatballs with pepper cream sauce and polenta 34
- CONN cheese fondue with sourdough bread, potatoes and pickled vegetables  36.80
- Fondue Chinoise à discretion with various sauces (with veal, beef and chicken), rice, wedges, pickled vegetables and fruit 64
- Cordon bleu of Swiss pork with Vacherin cheese and French fries 37
- Fillet of beef roasted in one piece with red wine jus, roast potato and vegetables 66

Dessert

- Chocolate cake with vanilla ice cream 12
- Sour cream ice cream with stewed plums 15
- Chocolate mousse with whipped cream 15
- Mascarpone cream with blueberries, pistachios and amaretti 14