

Suppen

Eierschwämmli-Suppe 11.50

▶ Curry-Kokos-Suppe
gebratene Riesencrevetten 17.50

Aperitif alkoholfrei	
Ingwer Mojito	11.00
Hugo ohne Alkohol	11.00

Salate | kalte Speisen

🍷 ▶ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten,
gerösteten Sonnenblumenkernen 12.00

Burrata | gelbe und rote Datteltomaten | Pesto 19.50

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
auf mariniertem Grillgemüse 22.00

geräucherter Swiss Alpine Lachs
Gurken-Apfel-Tatar | Wasabi 26.00

Apéro	
Mint Collins	16.00
Larnagser Spritz	13.00
Negroni Spagliato	14.00
Gespritzer Osé sauer	12.00

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	26.00
Brasato mit Quarkpizokel und Gemüse	34.00

Vom Beefer

Schweinskotelette (Schweiz ca. 260g) 35.00

Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g) 56.00

Black Angus Entrecote (Irland ca.220g) 48.00

Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) 135.00
für 2-3 Personen
Gemüse, Kräuterbutter und Kalbsjus
zwei Beilagen nach Wahl

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns 29.50
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig
mit Mangoldblättern umwickelt und Rahmbouillon

Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen 31.00
und Gemüsestreifen

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus 36.00
mit Butterrösti

Rindsfilet «Stroganoff» mit Tagliolini 44.00

Tagliolini mit Riesencrevetten 35.00
gelbe Datteltomaten

Fisch des Tages

Ab 2 Personen auf Vorbestellung
Fondue Chinoise à discretion pro Person 62.00
Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten
dazu hausgemachte Saucen
Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis




Wieder mal Einen?

Cosmopolitain	16.00
Mojito	16.00
Negroni Contratto	18.00

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|-------|
| ▶ Eierschwämmiragout auf Butterrösti | 26.00 |
| ▶ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse | 26.00 |
| ▶ Hausgemachte vegetarische Capuns
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Käse und Rahmbouillon | 29.50 |

Kalte Bündnerspezialitäten

- | | |
|---|-------|
|  Andutgel vom Galloway-Rind | 17.50 |
|  ▶ Laaxer Bergkäse vom Rumetg | 16.50 |
|  Bündnerteller
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,
Speck und Alpkäse | 29.50 |

- ▶ vegetarisch
 glutenfrei

Süsses

 ▲ Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
▲ Schoggikuchen	8.00
▲ Eiskaffee Larnags mit Kirsch	10.50
▲ gedeckter Apfelkuchen	8.00
Tobleronemousse	12.00
▲ Gebrannte Creme Meringues Vanilleglace und Caramelbirne	12.00
▲ Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
▲ Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	4.00

Preise inkl. MwSt.

Abschliessend	
Alte Birne aus Zizers	10.50
Balvennie Doublewood	18.00
Plantation 20	16.00
Fernet Contratto	12.00