

Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	12.50
	gross	17.50
 Kürbissuppe mit Kernöl	klein	12.50
	gross	17.50
Tagessuppe	klein	12.50
	gross	17.50

Salate

 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten und geröstete Sonnenblumenkernen		12.50
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck		14.00
	+	3.-
Hausgemachte Dressings: italienisch französisch himbeer		
 Eisbergsalat mit Crevetten Thousand-island Dressing		24.00
 Caramellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio mit Baumnüssen		23.50

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	32.00
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	38.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	28.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	32.50

ab 2 Personen

▶ Käsefondue mit Ruchbrot p. P.	29.50
-Portion Kartoffeln	7.00
-Silberzwiebeln, Tomaten, Gurken	7.00

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland
Schwein - Schweiz
Kalb - Schweiz
Riesencrevetten MSC - Vietnam

Vom Larnagser Galloway-Rind

Tafelspitz mit Meerrettichsauce Gemüsestreifen und Röstli	36.00
Bratwurstschnecke (180 g) auf Butterrösti	26.50
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50

Vom Beefer

Baby-Spareribs (Schweiz ca. 400g) 36.00

Kalbskronenkotelette (CH 280 g) 56.00

Entrecote vom Rind (Irland 230 g) 52.00

Tomahawk-Steak (Irland ca.1 kg) 135.00
für 2 – 3 Personen mit 2 Beilagen

Gemüse | Kräuterbutter | Kalbsjus

Beilagen:

Risotto | Butterrösti | Beilagen-Salat

Vegetarische und Vegane Gerichte

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse | 28.00 |
|  | Vegetarische Capuns
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Gemüserahmbouillon Parmesan | 32.00 |
|  | Weisses Bohnenmousse
mit in Sesamöl gebratenes Gemüse | 26.00 |

Kalte Bündnerspezialitäten

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Andutgel vom Galloway-Rind | 18.00 |
|  | Laaxer Bergkäse vom Rumetg | 17.00 |
|  | Bündnerteller
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,
Speck und Alpkäse | 29.50 |



vegetarisch
glutenfrei
vegan

Süßes

 ▲ Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
Larnagser Eiskaffe mit Kirsch	10.50
▲ Schoggikuchen	8.00
▲ Früchtewähe nach Tagesangebot	8.00
▲ Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen	8.50
 Tobleronemousse	13.00
▲ Gebrannte Creme Meringues Vanilleglace Caramelbirne	13.00
Hausgemachte Glace pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere	4.50
Hausgemachte Sorbet pro Kugel Mango, Apfel, Ananas	4.50
Rahm	1.50

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte

Preise inkl. MwSt.