

## Suppen

Bündner-Gerstensuppe klein 12.50

▲ Eierschwämmliuppe klein 12.50

Aperitif alkoholfrei	
San Bitter Spritz	11.00
Hugo ohne Alkohol	11.00

## Salate | kalte Speisen

🍷 ▲ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten  
geröstete Sonnenblumenkernen 12.50

Hausgemachte Dressings:

Italienisch | französisch oder himbeer

Ceasar-Salat | Croutons | Parmesan 26.00

Ceasar-Dressing | gebratene Pouletstreifen  
+ Speck 3.00

🍷 Eisbergsalat | Crevetten 24.00  
Thousand-Island Dressing

🍷 ▲ Burrata | bunte Datteltomaten | Pesto 19.50

🍷 ▲ Caramelisierter Ziegenfrischkäse 23.50  
Fenchelsalat

Apéro	
Mint Collins	16.00
Larnagser Spritz	14.00
Negroni Spagliato	15.00
Gespritzer Rosé sauer	12.00

## Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g)   Butterrösti	27.50
Gehacktes   Schwingerhörnli   Apfelmus	24.50
Brasato-Ravioli Jus   Kerbel   Zwiebelkonfi   Parmesan	21   32

## Vom Beefer

Baby-Spareribs (Schweiz ca. 400g)	36.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g)	56.00
Black Angus Entrecote (Irland ca.220g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) für 2-3 Personen Gemüse, Kräuterbutter und Kalbsjus zwei Beilagen nach Wahl	135.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat




## Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig mit Mangoldblättern umwickelt und Rahmbouillon	32.00
Tagliolini   Rindsfiletstreifen Gemüsestreifen	34.00
Quark-Pizokels   Speck   Wirz   Alpkäse	28.00
Kalbsleberstreifen   Balsamicojus Butterrösti	38.00
Cervelat-Alpkäse-Salat	19.00

## Vegetarische Gerichte

- |   |       |
|---|-------|
| ▶ Eierschwämmli ragout auf Butterrösti  | 26.50 |
| ▶ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse   | 28.00 |
| ▶ Hausgemachte vegetarische Capuns<br>Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,<br>Käse und Rahmbouillon | 32.00 |

## Kalte Bündnerspezialitäten

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

- ▶ vegetarisch  
 glutenfrei

## Süsses

 ▲ Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	8.00
▲ Schoggikuchen	8.00
▲ Eiskaffee Larnags mit Kirsch	10.50
▲ Früchtewähe nach Tagesangebot	8.00
▲ Gedeckter Apfelkuchen	8.00
 ▲ Tobleronemousse	14.00
▲ Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
▲ Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	4.50

Preise inkl. MwSt.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergienkarte

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