






# Blatterstube




## Vorspeisen

<b>Bündnerfleisch Variation</b>  7, 9	<b>19</b>
Aroser Bergkäse   grüner Apfel	
<b>Gebeizter Lostallos Lachs</b> (Schweizer Zucht, Lostallos)  4, 9	<b>22</b>
Flambierte Feigen   eingelegte Birnen   Gurken-Dill-Sud	
<b>Heirloom Tomaten</b>   7	<b>16</b>
Burrata   Basilikum	
<b>Duett von der Aubergine</b>  1, 7, 9	<b>14</b>
Knäckebrot   gepickeltes Gemüse	
<b>Saisonaler Blattsalat</b>  1, 7, 9	<b>12</b>
Eingelegtes Gemüse   Kräuter	
Dressing nach Wahl:	
Hausdressing – zarter Hauch von Minze 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11	
Französische Sauce 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11	
Balsamico Sauce 1, 5, 8, 9, 10	


# Suppen

<b>Schanfigger Heucrèmesuppe</b>  1, 7, 9	<b>16</b>
Griessklösschen   Milchschaum	
<b>Bündner Gerstensuppe</b> 1 7 9	<b>14</b>
<b>Tagessuppe</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>12</b>

# Pasta & Vegetarisch

<b>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen</b>  1, 3, 7, 9	<b>32</b>
Ziegenkäse   Preiselbeeren	
<b>Risotto mit Quark und Schnittlauch</b>   7, 9	<b>30</b>
gebratene Pastinaken	

# Fisch

<b>Pochierte Lostallo-Lachsschnitte</b> (Schweizer Zucht, Lostallo) 1, 3, 4, 7, 8, 9	<b>39</b>
Pastinaken   Mohn   knuspriger Kartoffelstock	
<b>Gebratener Gotthard-Zander</b>  7, 9	<b>42</b>
Weissweinrisotto   zweierlei Schwarzwurzel	

# Traditionelles

<b>Capuns</b> <sup>1, 3, 7, 9</sup> Rahmbouillon   Aroser Bergkäse  als Vorspeise	<b>32</b>  <b>22</b>
<b>Pizokel</b> (V) <sup>1 3 5 6 7 8 9 10</sup> Bündner Salsiz   Kräutersauce	<b>26</b>
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> <sup>1, 3, 7, 8, 9</sup> Linguine oder Rösti   Champignons	<b>44</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</sup> Bratkartoffeln oder Pommes Frites   kleiner Salat   Preiselbeeren	<b>45</b>
<b>Kalbs-Cordonbleu mit Aroser-Bergkäse</b> <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</sup> Bratkartoffeln oder Pommes Frites   kleiner Salat   Preiselbeeren	<b>48</b>

# Im Tischgrill

serviert mit geräuchertem Topinamburpüree, knusprigem Rotkohl und Sauce Béarnaise <sup>5 8 9 11</sup>


<b>Ribeye-Steak</b> (180g)	<b>44</b>
<b>Rindsfilet</b> (180g)	<b>54</b>
<b>Schweizer Weidelammkarree</b> (200g)	<b>39</b>
<b>Maispouardenbrust Suprême</b> (160g)	<b>36</b>

V = vegetarisch   ✂ = glutenfrei   🔥 = milde Schärfe






Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

# Raclette & Fondue

(auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

<b>Raclette von der Alpsennerei Maran</b>   (250g/Person) 7	<b>30</b>
mit Raclette-Kartoffeln	
Nachbestellung (250g)	<b>18</b>
<b>Traditionelles Käsefondue von der Alpsennerei Maran</b>  (250g/Person) 1 7	<b>30</b>
mit Raclette-Kartoffeln und Ruchbrot von der Feinbäckerei Weber	
Nachbestellung (250g)	<b>18</b>
zusätzlich mit <b>Steinpilzen</b> (pro Person)	<b>4</b>
zusätzlich mit <b>schwarzem Trüffel</b> (pro Person)	<b>5</b>
zusätzlich mit <b>Bündnerfleisch</b> (100g)	<b>14</b>
zusätzlich mit <b>Rohschinken</b> (100g)	<b>11</b>

# Dessert

<b>Gebrannte Crème</b>  1, 3, 5, 7, 8, 11	<b>12</b>
Karamellisierte Nüsse   Mandelglace	
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b>  1, 3, 5, 7, 8	<b>15</b>
Joghurtglace   Winterbeeren	
<b>Birne mit Verbena</b> 1, 3, 5, 7, 8	<b>13</b>
Brombeer-Cider   Walnuss	
<b>Hausgemachte Glace</b> 3 7 <b>und Sorbet</b>   (pro Kugel)	<b>6</b>
Unser Pâtissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	
<b>Käseteller</b>  1 7 8	<b>16</b>
Käse von der Alpennerei Maran zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot	
serviert <b>mit einem Probierportion</b> (2cl) <b>Andresen White Port 10 Jahre - 20%</b>	<b>21</b>
<b>Tagesdessert</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>13</b>

# Deklarationen

## **Fleisch:**

Bündner Rohschinken – Schweiz  
Salsiz – Schweiz  
Rindfleisch – Schweiz  
Kalbfleisch – Schweiz  
Schweinefleisch – Schweiz  
Geflügel – Schweiz  
Schnecken – Frankreich

## **Fisch & Meeresfrüchte:**

Crevetten – Atlantik  
Lachs – Lostallo Zucht, Schweiz  
Seeteufel – Ost-Atlantik, Wildfang  
Zander – Gotthard Zucht, Schweiz  
Jakobsmuschel – Ärmelkanal, Frankreich  
Hummer – Atlantik  
Taschenkrebs – Ost-Atlantik, Wildfang

<sup>1</sup> Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>2</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>3</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>4</sup> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>5</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>6</sup> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>7</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

<sup>8</sup> Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>9</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>10</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>11</sup> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

<sup>13</sup> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>14</sup> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse