

GENUSS IN DER BAR

Die Gerichte servieren wir von 11.30 bis 21.30 Uhr.
The dishes will be served from 11.30 am to 9.00 pm

SUPPEN, SALATE UND SNACKS – SOUPS, SALADS AND SNACKS

Bündner Gerstensuppe - <i>Grisons barley soup</i>	12.00
Tagessuppe - <i>Soup of the day</i>	9.00
Gemischte Blattsalate - <i>Mixed leaf salads</i>	9.00
Caesar Salad mit gehobeltem Sbrinz, Croûtons und Bauernspeck <i>Caesar salad with chipped sbrinz, croutons, bacon farmer's style</i>	19.00
Mit Schweizer Pouletbrust - <i>with Swiss chicken breast</i>	29.00
Bündner Teller "Waldhotel" <i>Assorted local specialities of cold meat and mountain cheese</i>	26.00*
Schottischer Graved Lachs mit Honig-Merrettich-Schaum <i>Scottish graved salmon with honey horseradish mousse</i>	24.00*
Carpaccio von Kalb und Rind mit Sbrinz, Pinienkernen <i>Carpaccio of veal and beef with Sbrinz cheese and pine-nuts</i>	28.00*
Warmes Sandwich mit San Daniele Schinken, Taleggio und Gurken-Aioli <i>Warm sandwich with San Daniele ham, taleggio and cucumber-aioli</i>	26.00
Club Sandwich mit Pommes Frites <i>Club sandwich with French fries</i>	28.00
Monsteiner Bio Burger (140 g) mit Barbecuesauce, Bauernspeck und Alpkäse <i>Burger of local meat (140 g) with barbecue sauce, bacon farmer's style and mountain cheese</i>	29.00
Gänseleberterrine "Mann und Co." mit Brioche und Portweinapfel <i>Duck liver terrine "Mann und Co." with brioche and port wine apple</i>	34.00

WARME GERICHTE – WARM DISHES

Gebratene Garnelen auf Spinatrisotto mit Krustentiersauce <i>Fried shrimps (MSC) with spinach risotto and crustacean sauce</i>	39.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti <i>Sliced veal Zurich style with roesti</i>	39.00
Rindsfilet mit Tagesgemüse, Kartoffel-Schwarzwurzel-Gratin und Schalottenjus <i>Fillet of beef with vegetables, potato black salsify gratin and shallot jus</i>	180 g 49.00 120 g 42.00
Täglich wechselndes Pastagericht - <i>Daily pasta dish</i>	26.00

DESSERTS

Valrhona Schokoladenmousse mit eingelegter Birne und Zimtblüten-Sauce <i>Valrhona chocolate mousse with marinated pear and cinnamon sauce</i>	14.00
Diverse hausgemachte Kuchen <i>Various home-made cakes</i>	5.00
Saison-Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Vanilleeis <i>Seasonal fruit salad with whipped cream or vanilla ice cream</i>	9.00
SwissPremium Ice Cream - pro Kugel Vanille, Chocolat Chips, Espresso Croquant, Strawberry, Stracciatella, Maple Walnuts, Lemon-Lime Sorbet	3.50
Schlagrahmzusatz – Extra <i>whipped cream</i>	1.20
Käseteller vom Maître Fromager Rolf Beeler mit Früchtebrot <i>Selection of cheese from our Maître Fromager Rolf Beeler with fruit bread</i>	19.00

*Als kleine Portion erhältlich, Preisreduktion CHF 6.00 / Also served as a small portion, price reduction CHF 6.00

Alle Preise in CHF, inkl. 7,6 % Mehrwertsteuer / All prices in CHF, incl. 7,6 % VAT /11.09