

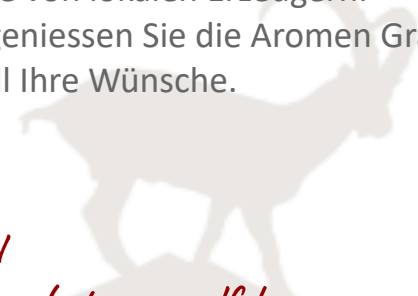


Bündner Stube

Beinvegni

Frische und Regionalität erleben!

Wir kochen mit Leidenschaft und verwenden hochwertige Produkte von lokalen Erzeugern. Lassen Sie sich von den kulinarischen Kreationen unserer Köche verwöhnen und geniessen Sie die Aromen Graubündens. Unser aufmerksames Servicepersonal kümmert sich um all Ihre Wünsche.



Experience freshness and regionality!

We cook with passion and use high-quality products from local producers. Let yourself be pampered by the culinary creations of our chefs and enjoy the flavors of Graubünden.

Our attentive service staff will take care of all your wishes.

Bun Appetit!



Bündner Menü

Geniessen Sie Bündner Spezialitäten für CHF 60.00 pro Person

Enjoy Grisons specialities for CHF 60.00 per person

Bündner Capuns, 3 Stück zur Vorspeise - in Rindsbouillon, gefüllt mit Spätzleteig, Landjäger und Bündner Rohschinken, mit Bergkäse - auf Wunsch vegetarisch oder vegan ^{1|3|7|9}

Homemade Bündner Capuns, 3 pieces for starters - Capuns - Grisons swiss chard wraps in bouillon, filled with spaetzle dough, Landjäger und Grisons cured ham, with mountain cheese - on request in vegetarian or vegan

Pizokel mit zart geschmortem und gezupftem Hirsch aus Bündner Jagd, süss-saurer Kürbis, Bergkäse ^{1|3|7}

Pizokel with tenderly braised and pulled venison from Grisons forests, pickled pumpkin, mountain cheese

oder

Pizokel mit Planted Guggeli (Fleischalternative aus Erbsenprotein), süss-saurer Kürbis, Bergkäse ^{1|3|7}

Pizokel with Planted Guggeli (meat alternative made from pea protein), sweet and sour pumpkin, mountain cheese

Dessert vom Tableau

Traditionelles Käsefondue aus der Andeerer Sennerei



Für unsere Hausmischung verwenden wir Käse aus der Sennerei in Andeer.

Dort wird die Milch traditionell in Milchkannen geliefert und direkt verarbeitet – ganz ohne Tankwagen oder Silo.

For our house blend, we use cheese from the alpine dairy in Andeer. There, the milk is traditionally delivered in milk churns and processed directly - without any tankers or silos.

Fonduemischung mit Weisswein, Knoblauch und Kirsch.

Serviert mit Brot, Birnen, Essiggemüse, Kartoffeln ^{1|7}

Homemade Fondue mixture with white wine, garlic and cherry brandy.

Served with bread, pears, pickles and potatoes ^{1|7}

Hausmischung *house blend* ⁷

Preise in CHF

je 34.00

Bergkräuter Fondue *mountain herbs* ⁷

je 35.00

Fondue mit Speck *with bacon* ⁷

je 36.00

Fondue mit Trüffel ... *with truffle* ⁷

je 39.00

(Probieren Sie auch unsere alkoholfreie Variante für Ihre Kinder.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.)

(Try also our non-alcoholic version for your children.

Our staff will be happy to assist you.)

Portion Salsiz dazu *serving of salsiz*

9.00

Bündner Plättli Trockenfleisch-Spezialitäten

von Metzgerei Janki, Flims,

Dried meat platters from Janki Flims ^{7|14}

19.00/27.00

Bunter Salat *mixed salad* ^{1|3|8|10}

11.00

Der perfekte Wein dazu / *The perfect wine pairing*

Bianco di Tambo

1.5 dl

11.00

DOC `22 Tessin - Schweiz

7.5 dl

52.00



Maria & Floh

Suppen

Bündner Gerstensuppe - der regionale Klassiker

Grisons barley soup - the regional classic 1|9



Preise in CHF

12.00/19.00

Vegane "Suppe der Woche"

Vegan "Soup of the Week" 1|9



12.00/19.00

Gazpacho "Flimser Art" gekühlte Tomatensuppe mit lokalen Kräutern, Gurke, Paprika

Chilled tomato soup with local herbs, cucumber, peppers 6|9

12.00/19.00

Hausgemachte Pappardellen

Pappardelle "Pomodorino" mit fruchtiger Kirschtomaten-Sauce

Homemade pappardelle with fruity cherry tomato sauce 1|9

28.00



Pappardelle "Burrata" mit fruchtiger Kirschtomaten-Sauce, Basilikum, Burrata aus Andeer

Homemade pappardelle with fruity cherry tomato sauce, basil, burrata from Andeer 1

32.00



Pappardelle "Funghi e Speck" mit Rahmsauce von Bunker Pilzen aus Trin, Kirschtomaten, Wurzelspinat, Bündner Speck

Homemade pappardelle, cream sauce of mushrooms from Trin, cherry tomatoes, root spinach, groison bacon 1|7

32.00





Vorspeisen

Preise in CHF

Bunter Blattsalat mit Rande, Fenchel, Rotkabis, Cranberries

11.00

Mixed leaf salad, beetroot, fennel, red cabbage, cranberries 1|3|8|10

Sommerlicher Blattsalat mit saisonalen Früchten und mariniertem Andeerer Frischkäse

17.00

Summer leaf salad, with seasonal fruits and marinated Andeer cream cheese 1|3|8|10



Carpaccio von marinierter roter Beete mit Burrata aus Andeer, Pistazien und Himbeeressig

19.00

Carpaccio of marinated beetroot with burrata from Andeer, pistachios and raspberry vinegar 1|3|8|10



Carpaccio vom Rind mit Stracciatella aus Andeer, Rucola und Himbeeren

23.00

Beef carpaccio with stracciatella from Andeer, rocket and raspberries 7|8|10



Bündner Plättli Trockenfleisch Spezialitäten
von Metzgerei Janki, Flims 7|14

Dried meat platters from Janki Flims



19.00/27.00





Sommerlicher Salatteller - frisch, leicht und lecker

Grosser Salatteller Gurke, Kirschtomaten, Radiesli, Physalis, Granola dazu Fleisch oder Fisch Ihrer Wahl

Big main course mixed leaf salad, cucumber, cherry tomato, radish, physalis, granola

1|3|7|8|10

Wählen Sie dazu aus folgenden Möglichkeiten:

Preise in CHF

mit **Otschweizer Pouletbrust**

33.00

Chicken breast supreme from Eastern Switzerland

mit gratinierter **Lachsforelle**

37.00

with gratinated salmon trout

mit **Filetsteak vom Schweizer Limousin Rind**

57.00

Fillet Steak, Swiss Limousin Beef 250g

mit **Kotelett vom Kräuterschwein**

38.00

Herb pork chop 350g with a crispy crust

mit **Cordon Bleu**

38.00

Cordon Bleu of herb fed pig, raclette cheese and ham

mit **planted Guggeli**

35.00

Planted™ meat alternative made from pea protein



Regionale Spezialitäten



Preise in CHF

Capuns – Bündner Mangoldwickel in Rindsbouillon, gefüllt mit Spätzleteig, Landjäger und Bündner Rohschinken, mit Bergkäse - auf Wunsch vegetarisch oder vegan <i>Capuns - Grisons swiss chard wraps in bouillon, filled with spaetzle dough, Landjäger und Grisons cured ham, with mountain cheese - vegetarian or vegan on request</i> ^{1 3 7 9}	31.50
Kräuterpizokel mit Frühlingszwiebeln, Bergkäse und Sauerrahm aus Andeer <i>Herb pizokel with spring onions, mountain cheese and sour cream from Andeer</i> ^{1 3 7}	32.00
Pizokel mit Lachstatar mit Frühlingszwiebeln, Bergkäse und Sauerrahm aus Andeer <i>Pizokel with salmon tartare with spring onions, mountain cheese and sour cream from Andeer</i> ^{1 3 7}	36.00
Pizokel mit sautierten Bunkerpilzen aus Trin , Bergkäse, Rahm, Wurzelspinat <i>Pizokel with sautéed mushrooms from Trin, mountain cheese, cream, root spinach, roasted onions</i> ^{1 3 7}	35.00
Pizokel mit zart geschmorten und gezupftem Hirsch aus Bündner Jagd, süss-saurer Kürbis, Bergkäse <i>Pizokel with tenderly braised and pulled venison from Grisons forests, pickled pumpkin, kale, mountain cheese</i> ^{1 3 7}	39.00



Graubünden PUR.

Capuns? Capuns ist das Synonym für bündnerische Kochkunst, Experimentierfreude und Fantasie – es gibt nicht ein Rezept, sondern hunderte. Ein fester Spätzleteig wird mit Landjäger und Rohschinken vermengt, in kleinen Portionen in Mangoldblätter gewickelt und in Brühe gedünstet.

Capuns? Capuns is synonymous with the art of cooking in Graubünden, the joy of experimentation and imagination - there is not just one recipe, but hundreds. A firm spaetzle dough is mixed with Landjäger and raw ham, wrapped in small portions in chard leaves and steamed in broth.

Pizokel? Pizokel sind eine an Spätzle erinnernde Teigwarenspezialität aus Graubünden.

Was nach einer längst ausgestorbenen Fremdsprache klingt, ist in Wahrheit pure “Bündner Tradition” und seit langem fester Bestandteil der schweizerischen Küche - probieren Sie Graubünden selbst!

Pizokel? Pizokel is a pasta speciality from Graubünden that is reminiscent of spaetzle. What sounds like a long-extinct foreign language is in fact pure 'Graubünden tradition' and has long been an integral part of Swiss cuisine. Part of Swiss cuisine - try Graubünden for yourself!





Fleisch und Fisch - mit Beilagen Ihrer Wahl

Preise in CHF

Meat and fish - with sides of your choice

Cordon Bleu vom Kräuterschwein, kräftiger Raclette-Käse, Bauernschinken, Gemüse, Zitrone 43.00

Cordon Bleu of herb fed pig, raclette cheese, ham, vegetables, lemon 1|3|7|10

Lachsforelle aus Bremgarten, gratiniertes Filet mit Knusperkruste, Weissweinschaum 40.00

Salmon Trout from Bremgarten, filet au gratin with crispy crust, white wine foam 1|4|7|14

Filet Steak, Swiss Black Angus Rind 200g - zart und mager, der edle Klassiker 57.00

Fillet Steak, Swiss Black Angus Beef 200g - tender and lean, the timeless classic 9|14

Unser Geheimtipp:

Kotelett vom Kräuterschwein 300g mit Knusperkruste; zart, aromatisch und unglaublich saftig 43.00

Herb pork chop 350g with a crispy crust; tender, aromatic and incredibly juicy 1|7|9|14

Pouletbrust Supreme aus der Ostschweiz, mit Haut, glasiert mit Berghonig, Jus, herbe Zitronencreme 39.00

Chicken breast supreme from Eastern Switzerland, with crispy skin, glazed with mountain honey, jus, tart lemon cream 6|14

Wählen Sie dazu:

Quarkpizokel mit Bergkäse *curd pizokel with mountain cheese* 1|3|7

Röstkartoffeln *roasted potatoes* 7

Portion Gemüse oder **Beilagensalat** *serving of vegetables* 7 *or side salad* 1|3|10

Pommes Frites aus regionalen Kartoffeln *french fries made from regional potatoes* 1



Fliegendes Dessert



Preise in CHF

Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Desserts verführen!
Wählen Sie Ihren Favoriten direkt an unserem Dessert-Tableau aus.

Let yourself be tempted by our homemade desserts! Choose your favorite directly from our dessert tableau

je 9.50

Coupes

Beerentraum - Beeren, Erdbeer, Himbeer- und Blaubeerglace, Beerensauce und Rahm ^{3|7}

14.50

Berry dream - berries, raspberry, strawberry and blueberry ice cream and whipped cream ^{3|7}

Coupe Denmark - 3 Kugeln Vanilleglace mit hausgemachter warmer Schoggisauce und Rahm

14.50

Coupe Denmark - 3 scoops of vanilla ice cream with home-made warm chocolate sauce and whipped cream ^{3|7}

Coupe Nuss-Karamell - Baumnuss, Haselnuss, Vanilleglace, Karamellsauce, Rahm

14.50

Coupe nut-caramel - walnut, hazelnut, vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream ^{3|7|8}

Eiscafe Kirsch - gerührt mit Espresso, Vanille- und Kaffeeglace, Rahm

14.50

Eiscafe Kirsch - stirred with espresso, vanilla and coffee ice cream, cream ^{3|7}

Affogato - Vanilleglace mit Espresso

9.00

Affogato - Vanilla ice cream with espresso ^{3|7}



Mövenpick Glace *Ice cream* ^{3|7} - je Kugel 5.00 per scoop

Erdbeer *Strawberry*

Vanille *Vanilla*

Himbeer *Raspberry*

Blaubeer *Blueberry*

Schokolade *Chocolate*

Espresso Croquant *Coffee*

Pistazie *Pistacchio*

Maple Walnut

Zitrone-Limette *Lemon Lime*

Passionsfrucht-Mango

Darf es noch etwas mehr Rahm sein? Gern offerieren wir Ihnen diesen. *Would you like a little more cream? We are happy to offer you this.*



Unsere Lieferanten *Our suppliers*

Fleisch, Fisch, Geflügel *Meat, fish, poultry*

Metzgerei Janki, Flims → 0.5 km
Firma Rüegg, Chur → 20 km
Bremgarten, Zürich → 96 km

Gemüse *Vegetables*

Eco-Jäger, Landquart → 34 km

Käse *Cheese*

Sennerei Andeer → 20 km

Getränke *Beverages*

Candreja, Ilanz → 10 km
Grendelmeier, Zizers → 20 km

Herkunft *Origin*

Fleisch, Fisch, Geflügel → Schweiz

Brot *Bread* → Schweiz

Allergene: 1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja | 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Allergens: 1 Gluten | 2 Crustaceans | 3 Egg | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya | 7 Milk | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupins | 13 Molluscs | 14 Sulphites

All prices in CHF incl. VAT

