

Beinvegni in unserer

Bündner Stube

Wir kochen **ehrlich** und **unkompliziert** - mit **Liebe** und aus **Leidenschaft**.
Traditionelle Bündner Küche verbinden wir mit einem modernen Twist.

Qualitativ hochwertige Grundprodukte - wo immer möglich
aus der Region und **immer aus der Schweiz** - bilden die Basis unserer Gerichte.

Geniessen Sie **Bündner Schätze** wie unsere **regionales Siedwurst-Trio**
mit Fleisch das nur aus der Surselva kommt,
hausgemachte **Capuns** sowie **Quarkpizokel**,
Zanderfilet vom Gotthard-Nord-Portal oder
den **Bergkäse** aus der preisgekrönten **Sennerei in Andeer**

Willkommen bei Hapimag, willkommen in Graubünden,

Bun appetit!



Traditionelles Käsefondue aus Andeerer Bergmilch

Hausgemachte Fonduemischung mit Weisswein, Knoblauch und Kirsch.

serviert mit Brot, Birnen, Essiggemüse, Kartoffeln

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

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

Hausmischung *house blend* ⁷

Bergkräuter Fondue *mountain herbs* ⁷

Fondue mit Speck *with bacon* ⁷

Portion Salsiz dazu *serving of salsiz*

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

Preise in Chf

je 33.00

je 34.00

je 35.00

8.50

10.00

Der perfekte Wein dazu:

Bianco di Tambo, 1 dl 9 Fr.

DOC `22 Tessin - Schweiz 7.5 dl 49 Fr.



Für unsere beliebte Hausmischung verwenden wir Käse **aus der Bergsennerei von Floh und Maria in Andeer.**

Dort wird die Milch noch in Milchkannen per Handwagen vom Milchbauern gebracht und sieht niemals einen Tankwagen oder ein Silo von innen.

Mit **Liebe, Zeit und viel Leidenschaft** stellen die beiden Sennen aus dieser wunderbaren Milch Käsespezialitäten her, die Ihresgleichen suchen. Aus voller Überzeugung legen wir Ihnen diesen regionalen Schatz ans Herz. **Geniessen Sie es!**

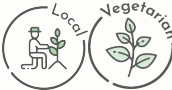
Vorspeisen

Preise in CHF

Kleiner bunter Blattsalat, Gurke, Kirschtomaten, Radiesli, Physalis, Sanddorn-Granola ^{1|3|8|10}

Mixed leaf salad, cucumber, cherry tomato, radish, physalis, buckthorn granola ^{1|3|8|10}

10.00



dazu **planted.Güggeli** - Fleischalternative aus Erbsenprotein ^{1|3|8|10}

17.00

Mixed leaf salad, cucumber, cherry tomato, radish, physalis, granola and "Planted" meat alternative made from pea protein ^{1|3|8|10}

Bündner Gerstensuppe - der regionale Klassiker ^{1|9}

Grisons barley soup - the regional classic ^{1|9}

12.00



Saisonale vegane Tagessuppe - wechselndes Angebot

"Soup of the Week" ^{1|9}

10.00



Bündner Capuns, 3 Stück zur Vorspeise - auf Wunsch **vegetarisch** oder **vegan** ^{1|3|7|9}

Swiss chard wraps in beef-bouillon, filled with spaetzle dough and local cured meats, with mountain cheese - vegetarian or vegan on request ^{1|3|7|9}

18.50



Sommerlicher Salatteller - frisch, leicht und lecker

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

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

1|3|7|8|10

Wählen Sie dazu aus folgenden Möglichkeiten:

mit **Otschweizer Pouletbrust** 33.00

Chicken breast supreme from Eastern Switzerland

mit Gratinierterm **Filet vom Gotthard-Zander** 37.00

Pike Perch under a crunchy crust

mit **Filetsteak vom Schweizer Limousin Rind** 56.00

Fillet Steak, Swiss Limousin Beef 250g

mit **Kotelett vom Kräuterschwein** 38.00

Herb pork chop 350g with a crispy crust

mit **Cordon Bleu** 35.00

Cordon Bleu of herb fed pig, raclette cheese and ham

mit **planted Güggeli** 34.00

Planted" meat alternative made from pea protein



Hauptgänge

Preise in CHF

Capuns – Bündner Mangoldwickel in Rindsbouillon, gefüllt mit Spätzle Teig, Landjäger und Bündner Rohschinken, mit Bergkäse - auf Wunsch **vegetarisch oder vegan**

32.00



Swiss chard wraps in beef-bouillon, filled with spaetzle dough and Local cured meats, with mountain cheese - vegetarian or vegan on request ^{1|3|7|9}

Quarkpizokel mit Bergkäse und Sauerrahm aus Andeer, Wurzelspinat und Spiegelei von Rustis Hof ^{1|3|7}

32.00



Pizokel with mountain cheese and sour cream, fresh spinach and fried egg from Rusti's Ranch ^{1|3|7}

Cordon Bleu vom Kräuterschwein, Raclette-Käse, Bauernschinken, Gemüse, Zitrone ^{1|3|7}

35.00

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

Gotthard-Zander mit Knusperkruste, Weissweinschaum, und Blattspinat ^{4|7}

39.00

Pike Perch under a crunchy crust, white-wine foam, and fresh spinach

Graubünden PUR.

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!

*Was sind denn eigentlich **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. Die ganze Geschichte gibt es hier. →*

Wählen Sie dazu:

Quarkpizokel mit Bergkäse *quarkpizokel with mountain cheese* ^{1|3|77}

Röstkartoffeln *roasted potatoes* ⁷

Portion Gemüse oder Beilagensalat *serving of vegetables* ⁷ *or side salad* ^{1|3|1}

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



Steaks

- bestes Fleisch aus der Schweiz, serviert mit Gemüse und Beilagen

Preise in CHF

Choice meat from Switzerland, served with vegetables and side dish of your choice

Filet Steak, Swiss Limousin Rind 250g - zart und mager, der edle Klassiker

60.00

Fillet Steak, Swiss Limousin Beef 250g - tender and lean, the timeless classic^{9|14}

Unser Geheimtipp:

Kotelett vom Kräuterschwein 350g mit Knusperkruste; zart, aromatisch und unglaublich saftig

40.00

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

36.00

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

Besondere Empfehlung vom ansässigen Dorfmetzger :

Surselva Wursttrio vom Metzger Janki - je eine Haus-, Rauch- und Hirschwurst

28.00

mit Kartoffelpüree, Sauerkraut, und Hausmacher-Senf^{9|10|14}

Surselva sausage trio from butcher Janki - 3 boiled sausages, one house sausage, one smoked sausage and one venison sausage with sauerkraut, red cabbage and homemade mustard

Wählen Sie dazu:

Quarkpizokel mit Bergkäse *curdpizokel 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

Vegetarisch und Vegan

Vorspeisen:

Kleiner bunter Blattsalat, Gurke, Kirschtomaten, Radiesli, Physalis, Sanddorn-Granola ^{1|3|8|10}

Mixed leaf salad, cucumber, cherry tomato, radish, physalis, granola ^{1|3|8|10}

10.00



dazu **planted.Güggeli** - Fleischalternative aus Erbsenprotein ^{1|3|8|10}

17.00



Mixed leaf salad, cucumber, cherry tomato, radish, physalis, granola and "Planted" meat alternative made from pea protein ^{1|3|8|10}

Saisonale vegane Tagessuppe - wechselndes Angebot

10.00

"Soup of the Week" ^{1|9}



Bündner Capuns, 3 Stück zur Vorspeise - **vegetarisch** oder **vegan** ^{1|3|7|9}

18.50

Swiss chard wraps in beef-bouillon, filled with spaetzle dough and local cured meats, with mountain cheese - vegetarian or vegan ^{1|3|7|9}



Hauptgänge :

Vegetarische oder Vegane Capuns – Bündner Mangoldwickel, Gemüsebrühe ^{1|6}

30.00

Swiss chard wraps in bouillon, filled with spaetzle dough and local cured meats, with mountain cheese - vegetarian or vegan ^{1|3|7|9}



Quarkpizokel mit Bergkäse und Sauerrahm aus Andeer, Wurzelspinat und Spiegelei von Rusti's Hof ^{1|3|7}

32.00

Pizokel with mountain cheese and sour cream, fresh spinach and fried egg from Rusti's Ranch ^{1|3|7}



Hausgemachte Pappardelle, fruchtige Tomatensauce, Basilikum ¹

27.00

Homemade pappardelle with fruity cherry tomato sauce ¹



Fliegendes Dessertbuffet

Preise in CHF

Wählen Sie aus unserem **Angebot an verschiedenen Tages Desserts am Tisch**
direkt von unserem **Süssigkeiten-Tableau!**

je 7.00

Coupes

Berry dream - frutti di bosco freschi, gelato alla fragola, al lampone e al mirtillo, salsa ai frutti di bosco e panna 3 | 7

14.00

Coupe Denmark - 3 Kugeln Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm 3 | 7 12.50

Coupe Nuss-Karamell - Baumnuss, Haselnuss, Vanilleglace, Karamellsauce, Rahm 3 | 7 | 8 12.00

Affogato - Vanilleglace mit Espresso 3 | 7 8.00

Eiscafe Kirsch - gerührt mit Espresso, Vanille und Kaffee Glace, Rahm 3 | 7 12.00

Mövenpick Glace 3 | 7 - je Kugel 4.50

Erdbeer

Vanille

Himbeer

Blaubeer

Schokolade

Espresso Croquant

Pistazie

Maple Walnut

Zitrone-Limette

Passionsfrucht-Mango

Unsere Lieferanten

Die Produkte in unserem Shop sind zu einem Teil bestehend aus einer Mischung von Produkten, die von unseren Lieferanten kommen.

Fleisch, Fisch, Geflügel

Metzgerei Janki, Flims → 500 m

Firma Rüegg, Chur → 20 km

Swiss Lachs Farm Lostallo → 96 km

Gotthard Zander Fischmanufaktur Erstfeld → 95km

Gemüse

Eco-Jäger, Landquart → 34 km

Käse:

Sennerei Andeer → 20 km

Getränke

Candreja, Ilanz → 10 km

Grendelmeier, Zizers → 20 km

Fleisch, Fisch, Geflügel: → Schweiz

Wild: → Lukmanierpass

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