

Beinvegni in unserer

Bündner Stube

Wir kochen **ehrlich** und **unkompliziert** - mit **Liebe** und aus **Leidenschaft**.
Traditionelle Bündner Küche verbinden wir mit einem modernen Twist.
Wir glauben, dass die Speisenqualität beim Einkauf beginnt.
Aus diesem Grund legen wir unseren Fokus auf die Auswahl
qualitativ hochwertige Grundprodukte - wo immer möglich **aus der Region**.

Geniessen Sie **lokale Spitzenprodukte** wie unsere **Pouletbrust aus der Ostschweiz**
Rindfleisch aus **tierfreundlicher Mutterkuhhaltung**,
Vollmilchziger aus der preisgekrönten **Sennerei in Andeer**
und die vorzügliche grobe **Kalbsbratwurst aus unserer Dorfmetzgerei in Flims**.

Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich von unseren hausgemachten Gerichten verwöhnen.
Da wir **frische Produkte** verwenden, mit **Kleinproduzenten zusammenarbeiten**
und **nichts verschwenden wollen**, kann es kurzfristig auch mal zu Engpässen kommen.
Hierzu informiert Sie unser Serviceteam gern.

Gern können Sie bei uns mit Ihrer **Kreditkarte** bezahlen
oder die Rechnung auf Ihr Apartment buchen.
Auch **Barzahlungen** sind während der **Öffnungszeiten** der Rezeption möglich.
Geniessen Sie Graubünden

Bun appetit!

Salate

Preise in CHF

Bunter Blattsalat, Rande, Fenchel, Rotkabis, Cranberries, Granola ^{1|3|8|10} 10.00

Grosser bunter Salatteller mit Andeerer Vollmilchziger ^{1|3|7|8|10} 16.00

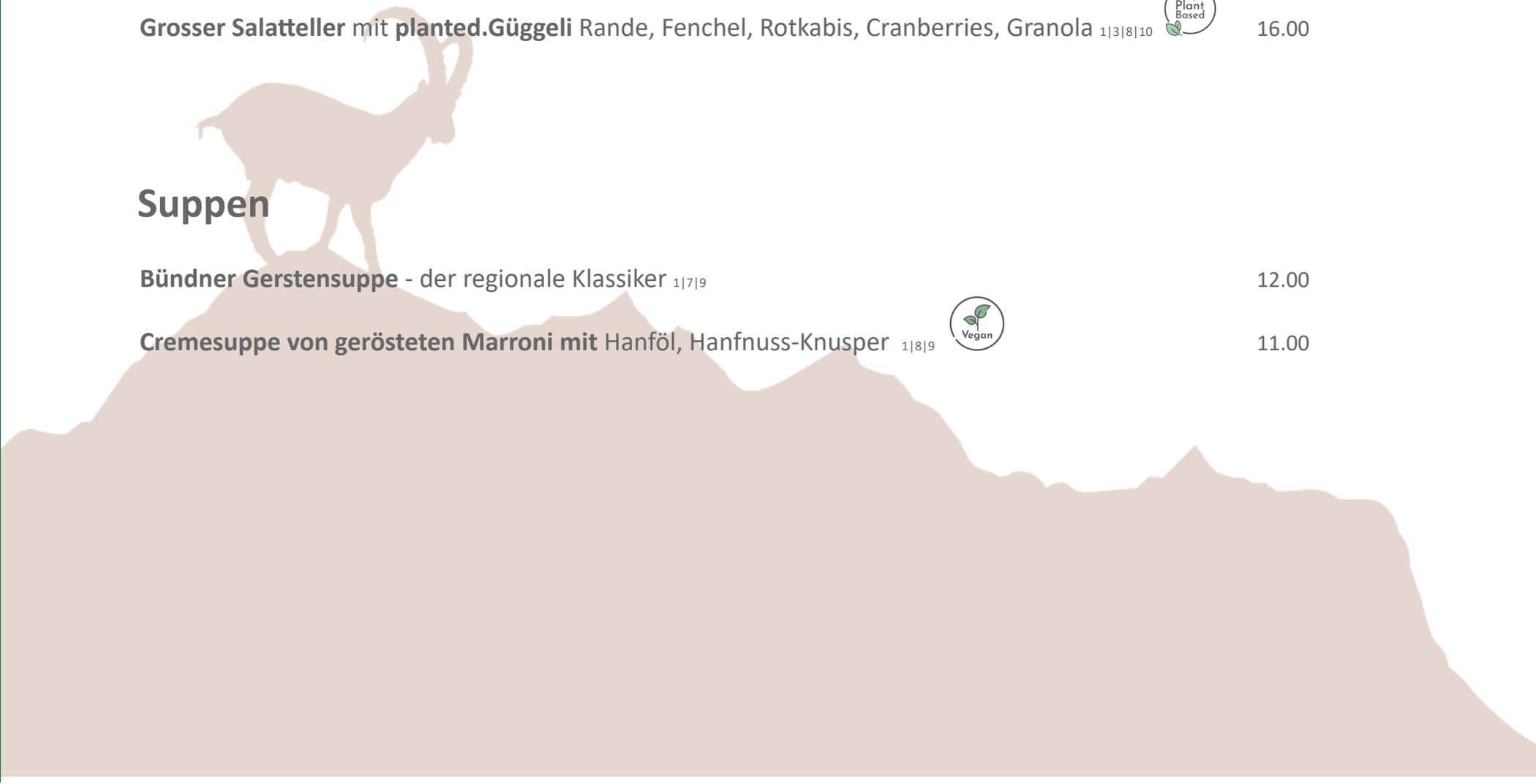
Grosser Salatteller mit planted.Güggeli Rande, Fenchel, Rotkabis, Cranberries, Granola ^{1|3|8|10} 16.00



Suppen

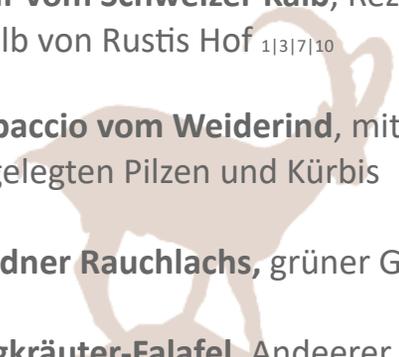
Bündner Gerstensuppe - der regionale Klassiker ^{1|7|9} 12.00

Cremesuppe von gerösteten Marroni mit Hanföl, Hanfnuss-Knusper ^{1|8|9} 11.00



Vorspeisen

Preise in CHF

Tatar vom Schweizer Kalb, Rezente Bergkäsecreme, Sauerteig-Croutons,
Eigelb von Rustis Hof ^{1|3|7|10}  klein 19.50
gross 29.50

Carpaccio vom Weiderind, mit Andeerer Vollmilchziger, herber Zitronencreme,
eingelegten Pilzen und Kürbis 24.00

Bündner Rauchlachs, grüner Gerstensalat, Sauerrahm, Dillöl, frischer Meerrettich ^{1|4|7} 24.00

Bergkräuter-Falafel, Andeerer Joghurt, Krause Minze, Sanddorn, rote Zwiebel ^{1|7|8} 16.00

Bündner Capuns, 3 Stück zur Vorspeise - auf Wunsch **vegetarisch** oder **vegan** ^{1|3|7|9}  18.50

Regionale Spezialitäten



Preise in CHF

Kräuterpizokel mit Lauchzwiebel, Bergkäse und Sauerrahm aus Andeer _{1 3 7}	26.00
Pizokel mit zart geschmortem und gezupftem Hirsch aus Bündner Jagd, Kürbis, Grünkohl, Bergkäse und Preiselbeeren _{1 3 7}	34.00
Pizokel mit Zürcher Edelpilzen , Wurzelspinat, Vollmilchziger, Röstzwiebeln _{1 3 7}	31.00
Capuns – Bündner Mangoldwickel in Rahm Bouillon, gefüllt mit Spätzleteig, Speck, Landjäger und Rohschinken, gratiniert mit Bergkäse - auf Wunsch vegetarisch oder vegan _{1 3 7}	30.00
Spinat-Ziger-Malfati - Frischkäse-Spinat Knödel, Pilze, Bergkäse, süss-saure Zwiebel _{1 7}	27.00
Flimser Bratwurst Trio - Handwerkskunst vom Metzger Herrmann aus Flims 3 Kalbsbratwürstli, Schalotten Sauce, Gemüse, Beilage nach Wahl ₇	30.00

Unsere Klassiker - mit Beilage Ihrer Wahl

Preise in CHF

Cordon Bleu vom Kräuterschwein, kräftiger Raclette-Käse, Bauernschinken, Gemüse, Zitrone ^{1|3|7} 39.00

Pouletbrust aus der Ostschweiz, Jus, Berghonig, herbe Zitronencreme, Gemüse ⁷ 36.00

für den grossen Hunger:

Zart geschmorte Hirschhaxe - Pilze, Marroni und Preiselbeeren ⁷ 36.00

Gratinierter Zander aus Schweizer Zucht mit Knusperkruste, Weissweinschaum, Gemüse ^{4|7} 39.50

Wählen Sie dazu:

cremige **Ribelmais Polenta** ⁷

Pizokel mit Bergkäse ^{1|3|7}

hausgemachte **Papardelle** in Nussbutter ^{1|7}

Röstkartoffeln ⁷

Portion **Gemüse** ⁷ oder **Beilagensalat** ^{1|10}

Pommes Frites oder **Süßkartoffel Pommes Frites** ¹

Steaks

von Schweizer Rasserindern aus Mutterkuhhaltung

Preise in CHF

Favorit des Küchenchefs:

T-Bone Steak, Swiss Prime Rind 300g - gegart nach Art des Küchenchefs, bestes Aroma dank Reifung am Knochen, fein marmoriert mit Filetanteil 55.00

Filet Steak, Swiss Black Angus Rind 250g - zart und mager, der edle Klassiker 60.00

Huft-Steak vom Schweizer Limousin Rind 250g - feinste Marmorierung, ausgezeichnet im Geschmack 46.00

Unser Geheimtipp:

Kotelett vom Kräuterschwein 250g-300g mit Knusperkruste; aromatisch und unglaublich saftig ^{1|7} 40.00

Wählen Sie dazu:

cremige **Ribelmais Polenta** ⁷

Pizokel mit Bergkäse ^{1|3|7}

hausgemachte **Papardelle** in Nussbutter ^{1|7}

Röstkartoffeln ⁷

Portion **Gemüse** ⁷ oder **Beilagensalat** ^{1|10}

Pommes Frites oder **Süßkartoffel Pommes Frites** ¹

Vegetarisch



Preise in CHF

Andeerer Vollmilchziger im Knuspermantel , buntes Gemüse, Kirschtomaten Sugo, Beilage nach Wahl ^{1 3 7}	30.00
Pizokel mit Zürcher Edelpilzen , Wurzelspinat, Andeerer Vollmilchziger, Röstzwiebeln ^{1 3 7}	31.00
Acht Bergkräuter-Falafel , Andeerer Joghurt, Minze, Sanddorn, Sumach Zwiebel, Wahlbeilage ^{1 7 8}	27.50
Hausgemachte Pappardelle , Wurzelspinat, Zürcher Edelpilze, Kirschtomaten, Rahm ^{1 7}	28.00
Hausgemachte Pappardelle in fruchtiger Kirsch Tomatensauce , Basilikum, Anderer Vollmilchziger ^{1 7}	27.00

Vegan



Capuns – Bündner Mangoldwickel , Sojacreme, sautierte Zürcher Edelpilze ^{1 6}	30.00
Hausgemachte Pappardelle , Wurzelspinat, Zürcher Edelpilze, Sojacreme ^{1 6}	28.00
Hausgemachte Pappardelle , fruchtige Kirschtomaten Sauce, Basilikum ¹	25.00

Traditionelles Käsefondue aus Andeerer Bergmilch



Hausgemachte Fonduemischung mit Weisswein,
Knoblauch und Kirsch.
serviert mit Brot, Birnen, Essiggemüse, Kartoffeln 1 | 7

Hausmischung 7 je 32.00

Bergkräuter Fondue 7 je 33.00

Fondue mit Speck 7 je 35.00

Portion Salsiz dazu 8.50



Für unsere beliebte Hausmischung verwenden wir Käse **aus der Bergsennerei von Floh und Maria in Andeer**. Dort wird die Milch noch in Milchkanen 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. Nicht nur sprichwörtlich - in der Vergangenheit hat der Andeerer Käse bereits mehrfach bei **Meisterschaften Spitzenplätze** belegt. Aus voller Überzeugung legen wir Ihnen diesen regionalen Schatz ans Herz. **Geniessen Sie es!**

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



Heisse Liebe - Heisse Beeren, Vanilleglace mit frischen Beeren und Rahm ^{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 und Rahm ^{3 7}	8.00
Eiskaffee Kirsch - gerührt mit Espresso, Vanille und Kaffee Glace, Rahm ^{3 7}	12.00

Mövenpick Glace ^{3|7} - je Kugel 4.50

Erdbeer	Vanille	Himbeer	Mandarine
Schokolade	Espresso Croquant	Pistazie	
Maple Walnut	Zitrone	Mango	

Unsere Lieferanten

Die Pilsa ist ein vorgebackener Teig bestehend aus einer Mischung von vier ausgewählten und unseren Lieferanten

Fleisch, Fisch, Geflügel

Metzgerei Herrmann, Flims → 500 m

Firma Rüegg, Chur → 20 km

Swiss Lachs Farm Lostallo → 96 km

Gemüse

Eco-Jäger, Landquart → 34 km

Käse:

Sennerei Andeer → 20 km

Getränke

Candreja, Ilanz → 10 km

Grendelmeier, Zizers → 20 km

Herkunft:

Fleisch, Fisch, Geflügel: → Schweiz

Wild: → Süddeutschland
→ 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