

CHRISTMAS

SPECIAL

HOT DRINKS

GLÜHWEIN (WEISS /ROT)

21.00/LITER

Heiss servierter Rot- oder Weisswein mit Zimt, Sternanis, Orange, Zitrone und Rohrzucker

Mulled wine (white/red)

Hot served red or white wine with cinnamon, star anise, orange, lemon and brown sugar

ORANGEN- / APFELPUNSCH

15.00/LITER

Die fruchtige Variante ohne Alkohol

Orange or apple punch

The fruity version without alcohol



KNABBEREIEN / SMALL BITES

Geröstete Marroni 4.50 / 100g
Roasted chestnuts

Gebrannte Mandeln 3.50 / 100g
Roasted and caramelized almonds

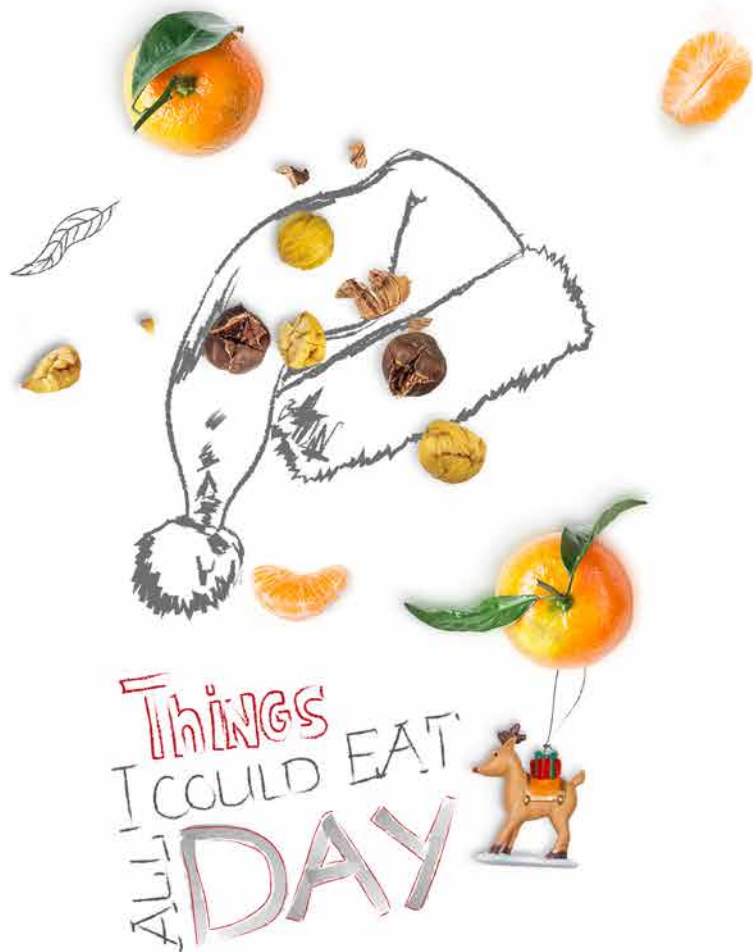
Magenbrot 5.50 / 250g
Sugar coated ginger bread

Weihnachtsguetzli, gemischt von unserem Hausbäckerei Brunner 6.50 / 100g
Brunner bakery Christmas cookies, mixed

«Samichlaussäckli» 7.50 / 150g
Erdnüssli, Mandarinen, Schoggi
*Santa Claus surprise bag
roasted peanuts, tangerines, chocolate*



HEISSE
MARRONI



PACKAGES

GLÜHWEIN UND HEISSE MARRONI 8.50 / PERS

2 dl Glühwein, 100g Marroni

Mulled wine with roasted chestnuts

2 dl mulled wine, 100g chestnuts

GLÜHWEIN MIT SAMICHLAUSSÄCKLI 11.50/ PERS

Mandarinen, Schoggi, 2 dl Glühwein

150g Nüsslimischung

Mulled wine with Santa Claus surprise bag

Tangerines, chocolate, 2 dl mulled wine,

150g mixed nuts

GLÜHWEIN & SUPPE

17.00/ PERS

Bündner Gerstensuppe

mit Bündnerfleisch und Gemüse

2 dl Glühwein, 2.5 dl Suppe, 1 Bürli

Barley soup with cured Grisons meat and vegetables

2 dl mulled wine, 2.5 dl soup, 1 bun

HOT POT – HEISSE CHESSEL

Hausgemachte Suppe à discretion zum selber Schöpfen aus dem Topf, serviert mit knusprigem Bürli

All you can eat homemade soup to share from the hot-pot, served with crispy roll

KÜRBISCREMESUPPE

10.50/ PERS

mit Kernöl und Kernen

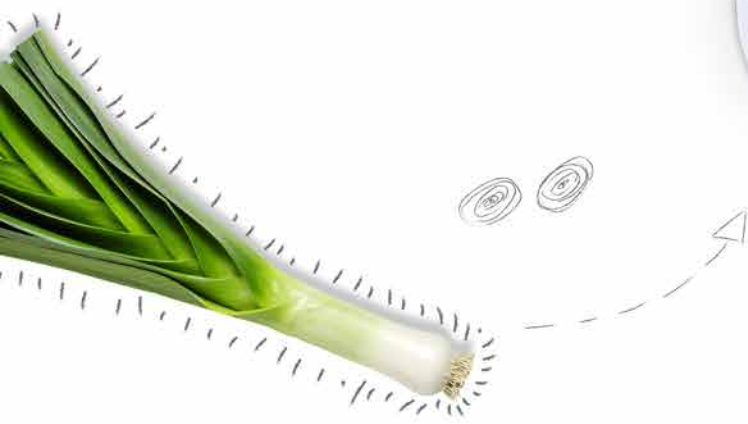
Pumpkin cream soup with seed oil and seeds

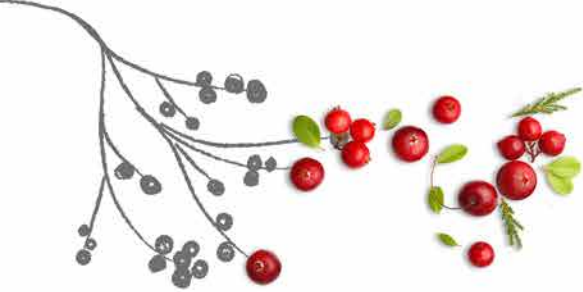
BÜNDNER GERSTENSUPPE

13.50/ PERS

mit Bündnerfleisch und Gemüse

Barley soup with cured Grisons meat and vegetables





FINGERFOOD KALT / COLD

MOSTBRÖCKLI-TATAR 4.50

mit Hüttenkäse und Knusperbrot
*Mostbröckli tartare (smoked beef)
with cottage cheese and crispy bread*

GEBEIZTER LACHS MIT HONIG-SENF 4.50

Mandarinen-Gurken-Salat
*Pickled salmon with honey-mustard
on tangerine cucumber salad*

RANDENMOUSSE MIT RÖSTNÜSSEN 4.00

und Jersey Blue Cheese
*Beetroot mousse with roasted nuts
and jersey blue cheese*

FINGERFOOD WARM / HOT

RINDSENTRECÔTE-WÜRFEL 6.50

auf Pastinaken-Trüffel-Creme
mit Kräuter-Salat
*Beef entrecôte cubes on
parsnip truffle cream with herb salad*

KONFIERTES SAIBLINGFILET 4.00

auf Fenchel-Zitrus-Salat
Confit char fillet on fennel citrus salad

GEBACKENER CAMEMBERT 4.00

mit Sellerie-Apfel-Salat und Kernöl
*Baked camembert with
celery apple salad and seed oil*



FINGERFOOD SÜSS / SWEET

MANDARINEN PANNA COTTA 4.00

mit Lebkuchen-Crumble
Tangerines panna cotta with gingerbread crumble

MARRONIMOUSSE 4.00

mit Zwetschgenkompott
Chestnut-mousse with plum compote



KÄSEFONDUE / CHEESE FONDUE

Ab 15 Personen, *starting from 15 person*

Das Fondueangebot servieren wir nur draussen auf unserer Terrasse, Felle und Wolldecken spenden die nötige Wärme. Das Angebot eignet sich auch perfekt als Steh-Apéro und lässt sich gut mit unserem Weihnachtsangebot kombinieren.

We are happy to serve you our fondues outside on our terrace. We will provide fur and blankets. The fondue is also suitable as a standing aperitif and can be well-combined with our Christmas offers.



KLASSISCHES KÄSEFONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

29.50 /PERS

Gruyère und Fribourger Vacherin, 200g/Person,
Ruchbrotwürfel, Kartoffeln, Birnen- und Apfelspalten,
heisser Alpenkräuter-Tee
+ 1 Glas Kirschwasser (2cl) + 3.00

*Classic cheese fondue Moitié-Moitié
Gruyère and Fribourger Vacherin, 200g/person,
Rye bread cubes and potatoes, pear and apple slices,
hot alpine-herb's tea
Extra 1 glass Kirsch (2cl) + 3.00*

TOMATEN-FONDUE

32.50/ PERS

Gruyère und Fribourger Vacherin, 200g/Person
Focaccia, Ruchbrotwürfel, Oliven, Balsamico-Zwiebeln,
eingelegte Peperoni, heisser Alpenkräuter-Tee
+ 1 Glas Grappa (2 cl) + 3.00

*Tomato fondue
Gruyère and Fribourger Vacherin, 200g/person
Focaccia, rye bread cubes, olives, balsamic onions,
pickled peppers, hot alpine-herb's tea
Extra 1 glass Grappa (2cl) + 3.00*



DINNER IDEAS

VORSPEISEN / STARTER

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust, Kürbis-Chutney, Maniok-Chips
Field lettuce with smoked duck breast, pumpkin chutney, manioc-chips 13.50

Lachs mit Orangen mariniert, süsser Senf-Dill Sauce, Avocado-Tatar und Kräuter-Salat
Salmon marinated with oranges, sweet mustard-dill sauce, avocado tatar and herb salad 15.00

Rotkohlsalat mit Granatäpfel Sbrinzspähen und Randenchips
Red cabbage salad with pomegranate, Sbrinz-cheese and beetroot chips 12.50

SUPPEN / SOUPS

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Crevettenspiess und Vanille
Carrot ginger soup with shrimps and vanilla 11.00

Pastinakencremsuppe mit Baumnusspesto
Parsnip cream soup with walnut pesto 9.50

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Rosa gebratenes Kalbs Rib Eye an Barolo-Thymianjus, Mascarpone-Pilz-Risotto, glasiertes Wurzelgemüse
Cooked veal rib eye on Barolo-thyme jus, Mascarpone mushroom risotto, glazed root vegetables 41.00

Cooked veal rib eye on Barolo-thyme jus, Mascarpone mushroom risotto, glazed root vegetables

Im Ofen gebratenes Roastbeef Sauce Bearnaise, Duchesse-Kartoffeln, Winter-Gemüsebouquet
Oven-roasted Roastbeef, sauce Bearnaise, Pommes Duchesse, variation of winter-vegetables 37.00

Oven-roasted Roastbeef, sauce Bearnaise, Pommes Duchesse, variation of winter-vegetables

Niedergegarte Kalbskopfbake mit Vanille geschmort, Kartoffelmousseline, geröstetes Wurzelgemüse mit Honig und Thymian
Slow cooked veal cheek braised with vanilla Potato-mousseline, roasted root vegetables with honey and thyme 36.00

Sautierte Seeteufelfilets mit kandierten Mandarinen, safranisiertem Fenchel, Belugalinsen
Sautéed monkfish fillet with candied tangerines, saffranised fennel, Beluga lentils 38.00

Apfel-Birnen-Ravioli mit Rahm-Wirsing Belperknolle und konfierten Randen
Apple-pear ravioli with creamed cabbage, «Belperknolle»-cheese and confit beetroot 28.00

DESSERT

Schokoladen Halbgefrorenes Estragon-Himbeercompott, Mandelcracker
Chocolate semi-frozen, tarragon-raspberry compote, almond cracker 12.00

Orangen-Piment-Trifle mit Granatapfel
Orange-allspice trifle with pomegranate 9.50

