

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!

Georges Auguste Escoffier

A la carte

11.45 bis 14.00 Uhr

18.30 bis 21.00 Uhr

Glacé

11.45 bis 21.00 Uhr

Kleine Karte

11.45 bis 17.00 Uhr

Liebe Capricorns Gäste

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 7.7% MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch aus der Schweiz und nach Möglichkeit aus der Region.

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Portweifeigen, Nüsse, Kernen, Kräuter; und Sprossen		10.50
Gemischter Salat mit Rande, Rettich, Kabis, Gurke, Lohner Bio Ei und Sprossen	Vorspeise/Hauptgericht	11.00/15.00
Wachtelbrust gebraten und Nüsslisalat mit Wachtelspiegelei, Portweifeigen, Brot-Chips, Kalbsjus	Vorspeise	21.00
Nüsslisalat mit Lohner Bio-Ei und Speck mit Crôutons, gebratenen Eierschwämmli		16.00

Suppen

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	klein/ gross	7.50 /10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskerne		9.00

Hauptgang

Steinpilz Aquarello Risotto , mit, gebratenen Steinpilzen, Spinat, Andeerer Granit und Kräutersalat	27.00
Hausgemachte Quark-Pizokel , mit Tomaten, Spinat, Andeerer Granit, und Ofengemüse	28.00
Rindsfilet gebraten mit Kräuterkruste, Sherryschaum, Ofengemüse, Bratkartoffel mit Rosmarin	56.00
Rehschnitzel gebraten , mit Preiselbeerrahmsauce, Hausgemachten Quarkspätzli, Heidelbeer-Rotkraut und Marroni	45.00
Hirsch-Entrecôtes rosa gebraten , mit Haselnusskruste, Wildjus, Rahmwirz, Rotweinbirne und Quarkspätzli	44.00

Dessert

Rosmarin-Crème brûlée aus Andeerer Rahm mit Beeren und Sauerrahmglacé	11.00
Marronimousse mit Rotwein-Zwetschgen , mit Arvenholzglacé und Haselnussgebäck	11.00
Käseteller von den regionalen Sennereien mit 5 Sorten, Nüsse, Trauben, Dörrbirnencrème und Andeerer Birnenbrot	16.00
Bündner Nusstorte oder Tageswähe	6.00
mit Schlagrahm	+1.50

Coupe

Coupe Dänemark , Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm		11.00
Coupe Waldbeer , Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Meringue, Waldbeerenkompott und Schlagrahm		11.00
Coupe Nesselrode , Vanilleglacé, Vermicelle, Meringue und Schlagrahm		11.00
Coupe Val Schons , Vanilleglacé, Nussglacé, Caramelglacé, caramelisierten Nüssen und Schlagrahm		11.00
Eiskaffee gerührt	normal/mit Kirsch	11.00/12.00
Frappe Vanille, Erdbeer oder Schokolade		9.00

Glacé und Sorbets

Glacé Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer

Glacé von Glatzch Balnot, Surava: Sauerrahm, Heublüte, Nuss, Arvenholz

Sorbet von Glatzch Balnot, Surava: Sanddorn, Zitrone

pro Kugel	3.80
mit Schlagrahm	+1.50

Salat

Herbstlicher Blattsalat mit Portweifeigen, Nüsse, Kerne, Kräuter, Sprossen		10.50
Gemischter Salat mit Rande, Rettich, Kabis, Gurke, Lohner Bio Ei und Sprossen	kleiner Teller/ grosser Teller	11.00/15.00
Salatschüssel zum Teilen mit Gurke, Rüebli, Rettich, Kabis, Cervelat, Splügener Alpkäse und Zwiebeln		19.50

Suppen

Tagessuppe	Kleinere Portion/grosse Portion	7.50/10.50
Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	kleinere Portion/grosse Portion	7.50/10.50

Kleinigkeiten

Viamala Huuswurst mit Salatgarnitur	mit Brot/mit Pommes	10.00/18.00
Bündner-Plättli mit Viamala Bündnerfleisch, Coppa, Speck, Salsiz, Rohschinken, Alpkäse, Essiggemüse	1 Person/ für 2 Personen	18.00/28.00
Salsiz von der Viamala Meztga zum selberschneiden		9.50
Portion Alpkäse zum selberschneiden mit Dörrbirnencreme, Trauben, Andeerer Birnenbrot		12.00
Nudeln mit gemischten Pilzen, Rahmsauce		21.00

Kinderkarte

Schwingerhörnli , mit Rahmsauce oder gehacktes Rindfleisch, Reibkäse,	12.00
Kleine Portion Pommes Frites	7.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	15.00
Hauspanierte Egliknusperli mit Mayonnaise	15.00
Kugel Glacé nach Wahl serviert im bunten Kinderbecher Glacé Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer, Zitrone	3.80
Auswahl von Cornet Glacé und Wasserglacé	3.50/2.00