

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 18.00 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. 8.1% MwSt.

Fleischdeklaration: Rindfleisch, Schweiz, Lammrücken, Irland, Kalbsfleisch, Schweiz, Poulet, Schweiz, Wild, Reh Österreich

Brot Herkunft Schweiz, Eier Herkunft Schweiz

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Karotten-Streifen und Ofen-Kürbis, Kernen, Kräuter; und Sprossen		10.50
Gemischter Salat mit Rande, Rettich, Karotte, Gurke, Lohner Bio Ei und Sprossen	Vorspeise/Hauptgericht	11.50 / 17.00
Rauchlachs-Frischkäse-Roulade mit Tartar von Gurke und getrockneten Tomaten, Wintersalat		20.00
Vitello Tonnato , mit Wintersalat und Kapern und Roten Zwiebeln	Vorspeise	21.00
Nüsslisalat mit Lohner Bio Ei und Speck , mit Crôutons und gebratenen Pilzen		16.00

Suppen

Tagessuppe	klein/ gross	8.00 / 11.50
Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	klein/ gross	9.00 / 13.00
Muskat-Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	klein/ gross	8.50 / 13.00

Hauptgang

Safran-Acquerello-Risotto mit Schwarzwurzeln , getrockneten Tomaten und Spinat, Andeerer Granit und Kräutersalat	28.00
Hausgemachte Quark-Pizokel , mit Tomaten, Spinat, Knoblauch, Andeerer Granit, und gebratenen Pilzen	29.00
Schweizer Weide-Rinds-Entrecôte gebraten , mit Rosmarin-Bratkartoffeln, Wurzelgemüse und Kalbsjus	52.00
Lammrücken gebraten , mit Balsamico-Linsenragout, Safran-Risotto und Kalbsjus	49.00
Kalbssteak gebraten , mit hausgemachte Quarkspätzli, Wurzelgemüse und Pilzrahmsauce	49.00

Dessert

Tonka-Bohnen-Crème brûlée aus Andeerer Rahm, mit caramellisiertem Apfel und Fior di Latte Glacé	12.50
Weisses und dunkles Schokoladenmouse von der Felchlin-Schokolade, mit Kumquats-Orangen-Kompott, und Baumnussglacé	12.50
Käseteller von den regionalen Sennereien mit 5 Sorten, Nüsse, Birne und Andeerer Birnenbrot	17.00
Bündner Nusstorte oder Tageswähe	6.00
mit Schlagrahm	+1.50

Coupe

Coupe Dänemark , Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm		12.50
Coupe Waldbeer , Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Meringue, Waldbeerenkompott und Schlagrahm		12.50
Coupe Nesselrode , Vanilleglacé, Vermicelle, Meringue und Schlagrahm		12.50
Coupe Val Schons , Vanilleglacé, Nussglacé, Caramelglacé, caramelisierten Nüssen und Schlagrahm		12.50
Eiskaffee gerührt	normal/mit Kirsch	12.50 / 13.50
Frappe Vanille, Erdbeer oder Schokolade		9.00

Glacé und Sorbets

Glacé Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer

Glacé Fior di Latte, Zimt, Baumnuss,, Caramel

Sorbet: Zitrone, Heidelbeer, Mango, Zwetschgen und Blutorange
mit Schlagrahm

pro Kugel
3.80
+1.50

Salat

Salat Capricorns mit Gurke, Rande, Rettich, Karotten Lohner Bio Ei, Andeerer Traum, Viamala Bündnerfleisch	19.00
---	-------

Kleinigkeiten

Andeerer Hauswurst mit Salatgarnitur	mit Brot/mit Pommes	11.00 / 19.00
Bündner-Plättli mit Viamala Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Alpkäse, Essiggemüse	1 Person/ für 2 Personen	19.00 / 29.00
Salsiz von der Viamala Meztga		11.50
Portion Alpkäse zum selberschneiden mit Quitten-Kompott, Nüsse, Andeerer Birnenbrot		12.00
Käse-Spätzli "Capricorns" mit Rahm, Andeerer Säumerkäse und Röstzwiebeln		25.00

Kinderkarte

Butter-Nudeln, mit Rahmsauce, Reibkäse,	11.00
Kleine Portion Pommes Frites	8.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	15.00
Gebackene Chicken Nuggets, mit Pommes frites und Mayonnaise	15.00
Kugel Glacé nach Wahl serviert im bunten Kinderbecher Glacé Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer, Zitrone	3.80