

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 / Hirsch Österreich / Neuseeland

Brot Herkunft Schweiz, Eier Herkunft Schweiz

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Portwein-Feige und Ofen-Kürbis, Kernen, Kräuter; und Sprossen		11.00
Gemischter Salat mit Rande, Rettich, Karotte, Gurke, Lohner Bio Ei und Sprossen	Vorspeise/Hauptgericht	12.00 / 18.00
Hirsch-Trockenfleisch mit kleinem Herbstsalat, Preiselbeeren, getrockneten Aprikosen und Kernen		19.00
Nüsslisalat mit Lohner Bio Ei und Speck , mit Crôutons und gebratenen Eierschwämmli		16.00

Suppen

Tagessuppe	klein/ gross	8.00 / 11.50
Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	klein/ gross	8.50 / 12.50
Muskat-Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	klein/ gross	8.50 / 13.00

Hauptgang

Acquerello-Risotto mit Eierschwämmli , getrockneten Tomaten und Spinat, Andeerer Granit und Kräutersalat	28.00
Hausgemachte Quark-Gran Alpin Pizokel , mit Rahm, Spinat, Knoblauch, Andeerer Granit, und gebratenen Pilzen	29.00
Schweizer Weide-Rinds-Entrecôte gebraten , mit Rosmarin-Bratkartoffeln, Ratatouille und Kalbsjus	52.00
Reh-Schnitzel gebraten , mit Preiselbeerenrahmsauce, hausgemachte Quarkspätzli, Apfel-Rotkraut und Marroni	49.00
Hirsch-Entrecôte rosa gebraten , mit Rosenkohl, Rotweibirne, hausgemachte Quarkspätzli, Wildjus	49.00
Hirsch-Pfeffer "Jägerart" mit hausgemachte Quarkspätzli, Rotweibirne, Apfel-Rotkraut und Marroni	38.00

Dessert

Zitronen-Thymian-Crème brûlée aus Andeerer Rahm , mit frischen Beeren und Fior di Latte Glacé	12.50
Marronimousse , mit Rotweinzwetschgen, Schlagrahm und Heidelbeersorbet	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		13.00
Coupe Waldbeer , Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Meringue, Waldbeerenkompott und Schlagrahm		13.00
Coupe Nesselrode , Vanilleglacé, Vermicelle, Meringue und Schlagrahm		13.00
Coupe Val Schons , Vanilleglacé, Nussglacé, Caramelglacé, caramelisierten Nüssen und Schlagrahm		13.00
Eiskaffee gerührt	normal/mit Kirsch	13.50 / 14.50
Frappe Vanille, Erdbeer oder Schokolade		9.50

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
4.00
+1.50

Salat

Salat Capricorns mit Gurke, Rande, Rettich, Karotten Lohner Bio Ei, Andeerer Traum, Viamala Bündnerfleisch	19.00
Schamser Wurst-Käsesalat mit Essiggurken, Schnittlauch und Zwiebeln, Salatgarnitur	18.00

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	20.00 / 31.00
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