

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

BÜNDNERSTÜBLI MENU

Carpaccio von Bündner Trockenfleisch und Davoser Bergkäse
mit Walnuss-Limettenmarinade und Pinienkernen

* * *

Sellerie-Marronicremesuppe mit Apfelsahne

* * *

Überbackene Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Sauce Mousseline

* * *

Duett von Schweinsfilet Medaillon (CH) und Riesencrevetten
an würziger Currysauce

Basmatireis und gebackene Frühlingsrollen

* * *

Warmes Quarktörtchen mit Beerenragout
im Schokoladenkorbchen

und Mandarinen-Estragonsorbet

* *

*

3-Gang (Kalte Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

CHF 62.00

4-Gang (Kalte Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert)

CHF 73.00

5-Gang

CHF 89.00

SPEZIALITÄTEN

„Confit de Canard“ (F) auf Sauerkraut
mit Pizzokels

CHF 38.00

Hirschentrecôte (NZ) an Rötelsauce
Rotkraut mit glacierten Marroni und Quarkpizzokels

CHF 42.00

Rindsfiletmedaillon(CH) mit Entenlebertranche (F)
an Trüffelsauce

CHF 54.00

Schlosskartoffeln und winterliche Gemüse

KALTE VORSPEISEN

Verschiedene grüne Blattsalate  CHF 8.50

Assortierter Salat  CHF 10.50

Wählen Sie zwischen folgenden Dressings:
Französisch, Italienisch, Haus-Dressing mit Balsamico
oder verfeinern Sie Ihren Salatselbst mit Öl und Essig

Nüsslisalat an Roquefortdressing
mit knusprigem Speck (CH) und Croutons CHF 14.00

Trio von Profiterole mit Lachsmousse,
mariniertem und geräuchertem Lachs
mit Kapern, Zwiebelringen, Dill-Senfsauce
Toast und Butter CHF 19.50

Entenleberterrine (F) mit Portweingelée
getrocknete Feigen mit Brioche CHF 26.00

SUPPEN


Suppe des Tages CHF 8.50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl  CHF 12.00
mit gerösteten Kürbiskernen

Sellerie-Marronschaumsuppe  CHF 12.00
mit Apfelsahne

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet

W A R M E V O R S P E I S E N

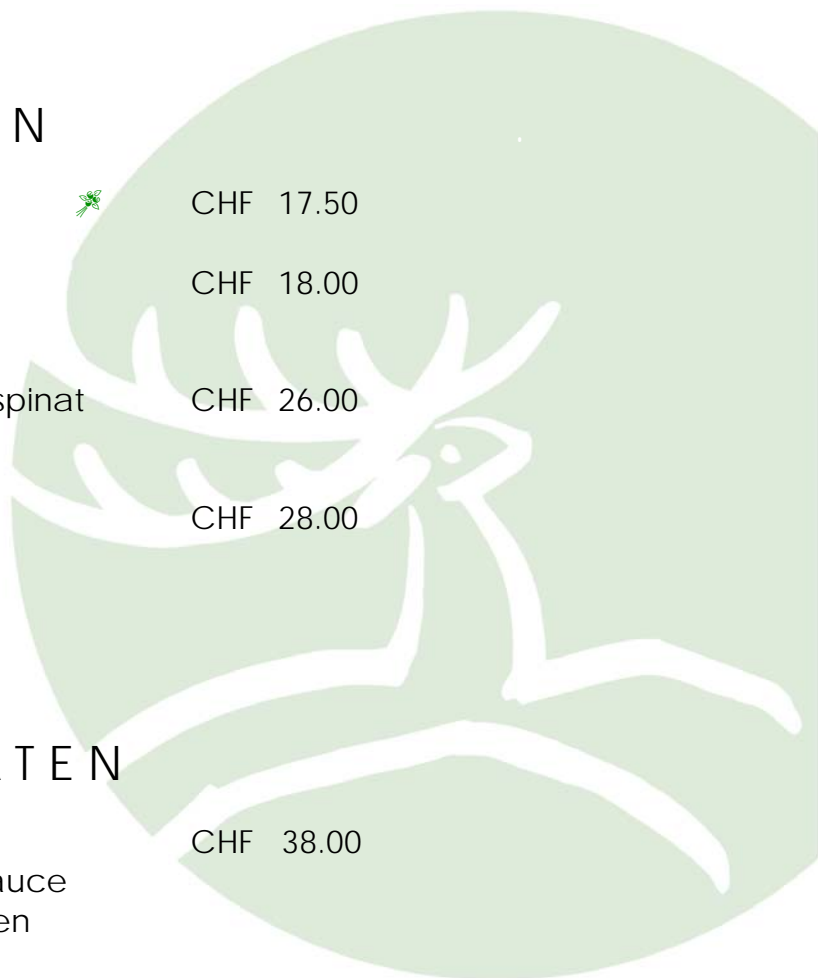
Fagottini Tartufo mit Trüffelöl		CHF 17.50
Burgunder Schnecken gratiniert mit mie de Pain und Café de Paris		CHF 18.00
Überbackene Jakobsmuscheln auf Blattspinat an Sauce Mousseline		CHF 26.00
Gebratene Entenlebertranche (F) mit mit geschmorten Orangen-Endivienfilets an Portwein		CHF 28.00

F L E I S C H S P E Z I A L I T Ä T E N

Duett von Schweinsfilet Medaillons (CH) und Riesencrevetten an würziger Currysauce Basmatireis und gebackene Frühlingssrollen		CHF 38.00
Lammkotelettes (NZ) unter der Kräuterkruste an Rosmarin-Marsalasauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		CHF 42.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb (CH) mit buntem Gemüse und Rösti		CHF 45.00
Davoser Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Pommes Frites und Grilltomate		CHF 45.00

F I S C H G E R I C H T E

Pochiertes Zanderfilet an Noilly-Pratsauce mit Crevetten auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln		CHF 38.00
Fisch „Pot au Feu“ mit Safran und Salzkartoffeln		CHF 42.00
Seeteufelmedaillons mit „Sauce Vierge“ auf Linsenbeet, gebackener Randenspiess und Butterreis		CHF 42.00



CENTRAL KLASSIKER

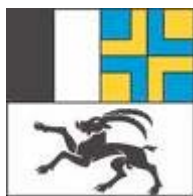
Pikantes Rindstatar (CH) nach Art des Hauses CHF 35.00
mit Toast und Butter Kl. Port. CHF 27.00

A b z w e i P e r s o n e n

Château Briand (CH)
mit Béarnaise Sauce
Assortierte Gemüseauswahl
und Kartoffelgratin

pro Pers. CHF 62.00

BÜNDNERSPEZIALITÄTEN



V o r s p e i s e

Carpaccio von Bündner Trockenfleisch CHF 19.50
und Davoser Bergkäse mit
Walnuss-Limettenmarinade und Pinienkernen

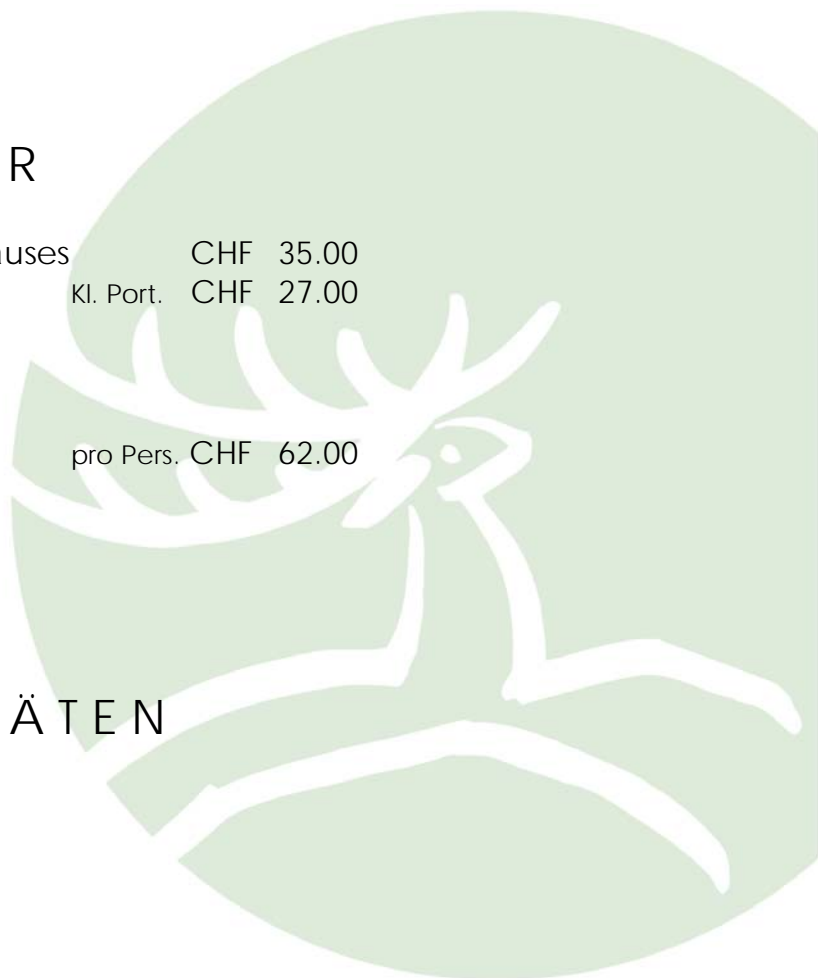
S u p p e

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch CHF 13.50

F l e i s c h g e r i c h t e

Engadiner Rindsschmorbraten CHF 34.00
Rahm-Polenta mit Rosmarin und
Verschiedene Gemüse

Kalbs Cordon bleu (CH) Bündner Art CHF 45.00
mit Davoser Bergkäse und Rohschinken
auf Rahmwirz und Quarkpizzokels



VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit pikanter Sauce und Pochiertem Ei und Salzkartoffeln



CHF 24.00

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce und Basmatireis



CHF 23.00

Überbackene Polenta mit Oliven und Gorgonzola, mit buntem Gemüsebouquet



CHF 22.00

FLAMBÉES SPEZIALITÄTEN

Am Tisch feurig und à la minute zubereitet (ab 2 Personen)

Flambée vom Fisch und Meeresfrüchten

Gebratene Riesencrevetten mit Pastis Kräutern und Rahm Zucchetti und Butterreis

pro Pers. CHF 44.00

Verschiedene Fischfilets an Hummersauce mit Weinbrand Blattspinat Butterkartoffeln

pro Pers. CHF 45.00

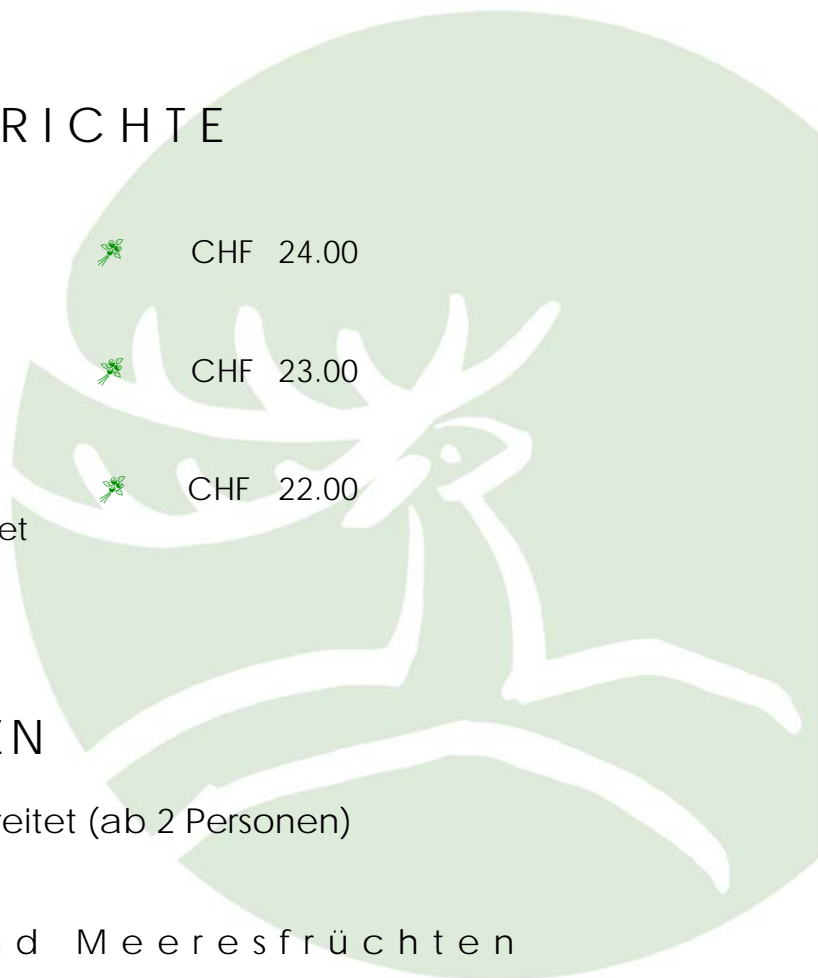
Flammbierte Fleischgerichte

Sautierte Kalbsnieren (CH) mit Champignons und Petersilie Rösti und buntes Gemüse

pro Pers. CHF 42.00

Rindsfiletwürfel (CH) Stroganoff Winter Gemüse Butterreis

pro Pers. CHF 52.00



DESSERTS

Warmes Quarktörtchen mit Beerenragout im Schokoladenkorbchen und Mandarinen-Estragonsorbet	CHF 13.50
Halbgefrorenes von Eierlkör mit kleinem Mocca-Eclair und Cognac-Chantillyrahm	CHF 14.00
Mango-Chilli Flan mit Feigen und Bitterschokoladenmousse in der Orangenkrokant Hüppe	CHF 14.00
Weichselkirschtürmchen mit Steinpilzglace Amarena Kirschen und Bündner Nusstorte	CHF 15.00
Tiramisu mit Cassatakegel eingelegte Grappatrauben und Amarettoespuma	CHF 16.00
Dessertvariation Central ein Querschnitt durch die Kunst unseres Chef Pâtissier, Herr Gerhard Humer	CHF 19.50

Flambierte Desserts

Flambierte Crêpes Suzette mit Vanilleeis	pro Pers.	CHF 19.50
Flambierte Früchte mit Nusseis	pro Pers.	CHF 19.50

KÄSETELLER

Verschiedene Käsespezialitäten mit Rosengelee und Feigensenf	CHF 16.50
---	-----------

UNSERE DESSERTWEINE

Soave Recioto I Capitelli	0.5 cl	CHF 8.00
Soave Recioto I Capitelli	10.0 cl	CHF 16.00
R. Anselmi	37.5 cl	CHF 48.00

