

# REGIONAL & SAISONAL

Liebe Gäste

Willkommen im Restaurant Bündnerstübli!

Unser Chef, Frank Querville, verarbeitet am liebsten regionale und saisonale Produkte.

Wir legen grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit und unterstützen wo immer möglich regionale Lieferanten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und Genuss!



Dear guests

Welcome to the Bündnerstübli restaurant!

Our chef, Frank Querville, prefers to use regional and seasonal products.

We attach great importance to quality and sustainability and support regional suppliers wherever possible.

We wish you a good appetite and enjoyment!

Unsere vegetarischen/vegane Gerichte sind mit einem  / Vegan gekennzeichnet.  
Our vegetarian and vegan dishes are marked with  / Vegan



## SUPPEN

**Gratinierte Monsteiner Bier-Zwiebelsuppe  
mit Baguette und Käse**

*Gratinated Monstein-beer & onion soup  
with baguette and cheese*

CHF 13.00

**Vegan Rote Linsen-Karotten-Dalsuppe mit Röstzwiebeln**  
*Red lentil and carrot dal soup with fried onions*

CHF 13.00

**Consommé vom Rind mit Gemüseperlen**  
**Rindfleischstreifen und Flädli**  
*Beef consommé with vegetable pearls*  
*Beef- and Célestine strips*

CHF 14.00

CENTRAL BÜNDNERSTUBE

Die wildaromatische Kräuterküche

# VORSPEISEN

☼ **Bunter Blattsalat mit Kernen und Nüssen**  
**an hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl**  
*Colorful leaf salad with kernels and nuts*  
*Homemade dressing of your choice*

☼ **Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons**  
**an französischem Dressing**  
*Lamb's lettuce with minced egg, croûtons*  
*on French dressing*

**Carpaccio von der Rande in Salzkruste gegart,**  
**mit Davoser Geisskäse, Pinienkernen,**  
**Trockenfleisch und Nussmarinade**  
*Beet root carpaccio in salt crust cooked,*  
*with Davos' goat's cheese, pine nuts,*  
*dried meat and nut marinade*

**Hausgebeizter Bündner Lachs mit Limetten,**  
**Kräutern und Nüsslisalat Garnitur**  
**dazu Brioche und Dill-Senfsauce**  
*Homemade pickled Grison salmon with lime and herbs,*  
*with lamb's lettuce garnish*  
*served with a Brioche and dill mustard sauce*

**Hausgemachte Central Capuns an Käsesauce**  
*Homemade Central Capuns with cheese sauce*

CHF 12.00  
klein CHF 9.00

CHF 16.00

CHF 18.00

CHF 24.50

CHF 17.00

# FISCHGERICHTE

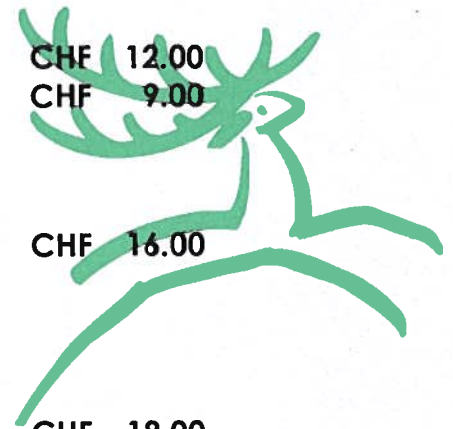
**Filet vom Schweizer Felchenfilet auf der Haut gebraten**  
**an flüssiger Grapefruit-Nuss Butter**  
**Topinambur Püree mit Vanille parfümiert**  
*Fillet of Swiss whitefish fillet fried on the skin*  
*with liquid grapefruit-nut butter*  
*Topinambur puree perfumed with vanilla*

CHF 39.00

**Bündner Lachsfilet unter Chiasamen Mantel**  
**Papaya-Safransauce und Salzkartoffeln**  
*Grisons salmon fillet coated with chia seeds*  
*Papaya-saffron sauce and boiled potatoes*

CHF 42.00

**Zu allen Fischgerichten servieren wir eine frische saisonale Gemüse-Auswahl.**  
*We serve a selection of fresh seasonal vegetables with all fish-dishes.*



**CENTRAL BÜNDNERSTUBE**

Die wildaromatische Kräuterküche

# HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

## **Hausgemachte Central Capuns an Käsesauce**

*Homemade Central Capuns  
with cheese sauce*

CHF 32.00

## **Schweinsfilet unter der Markkruste an Pommerysenf Sauce Schupfnudeln**

*Pork fillet under a marrow crust  
with Pommery mustard sauce  
potato noodles*

CHF 38.00

## **Glasierte Entenbrust an Glühweinsauce Topinambur Püree mit Vanille aromatisiert**

*Glazed duck breast with mulled wine sauce  
Topinambur puree, flavored with vanilla*

CHF 38.00

## **Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeerenkompott und Pommes Frites**

*Breaded veal escalope Vienna style  
with cranberry compote and French fries*

CHF 44.00

## **Gebratenes Lammkarree an Minzsauce Mais im Dreieck**

*Roasted rack of lamb with mint sauce  
Corn in triangle*

CHF 48.00

## **Einheimisches Entrecôte vom Rind am Knochen gereift mit "Café de Paris" Butter und Kartoffelkroketten**

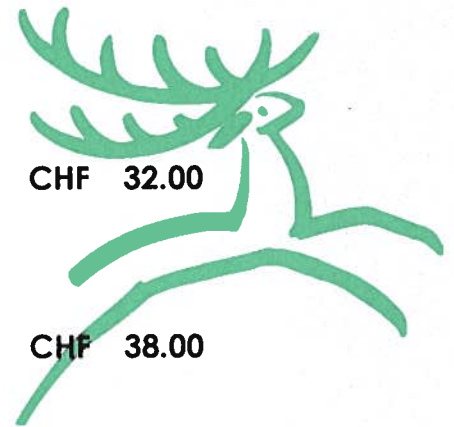
*Swiss beef entrecôte ripening on the bone  
with "Café de Paris" and potatoe croquettes*

CHF 52.00

## **In der Küche in Whisky zart flambiertes Rindsfiletmedaillon an cremiger Morchelsauce mit Kartoffelgratin**

*Beef fillet medallion delicately flambéed in Whisky in the kitchen  
on a creamy morel sauce with potato gratin*

CHF 58.00



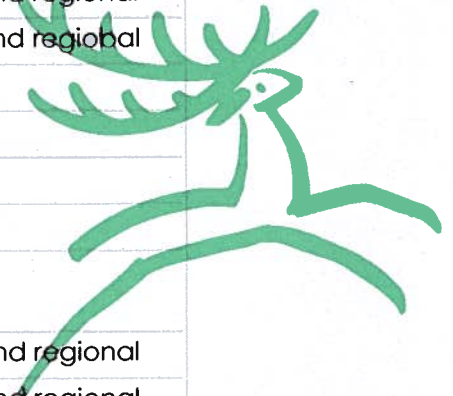
**CENTRAL BÜNDNERSTUBE**

Die wildaromatische Kräuterküche

**Zu allen Gerichten servieren wir eine frische saisonale Gemüse-Auswahl.**  
We serve a selection of fresh seasonal vegetables with all dishes.

**Fleisch-&Fisch/Meeresfrüchte Deklaration****Herkunft**Meat- and fish/seafood declarationOrigin

Schwein / pork	Schweiz Regional / Switzerland regional
Kalb / veal	Schweiz Regional / Switzerland regional
Rind / beef	Schweiz / Switzerland
Poulet / chicken	Schweiz / Switzerland
Ente / duck	Europa / Europe
Lamm / lamb	Irland / Ireland
Wurst, Wurstwaren, Salami, Hinterschinken, Rohschinken / sausage, salami, ham	Schweiz / Switzerland
Bündnerfleisch / Grisons air dried meat	Schweiz Regional / Switzerland regional
Lachs / salmon	Schweiz Regional / Switzerland regional
Felchen / whitefish	Schweiz / Switzerland
Miesmuscheln / Mussels	Europa / Europe



**Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Schweizer Fabrikate ansonsten ist es auf der Karte vermerkt oder unsere Mitarbeiter informieren Sie.**

*We serve mainly Swiss meat and Swiss products. If not, it is indicated on the menu card or our employees will inform you.*

## V EGETARISCHE GERICHTE

**☿ Schwarzwurzeln-Beignets**

CHF 34.00

**Topinambur Pürée mit Vanille parfümiert**

**Peperonicoulis**

*Black salsify fritters*

*Topinambur puree perfumed with vanilla*

*peperoni coulis*

**Vegan Wirsing-Wickel mit Quinoa, Blumenkohl**

CHF 34.00

**Süsskartoffeln an Tomatensauce, Tofu und Champignons**

*Savoy cabbage roll with quinoa and cauliflower*

*Sweet potatoes with tomato sauce, tofu and mushrooms*

**Vegan Pikantes Rotes Curry (scharf) mit Kokos, Erdnüssen**

CHF 34.00

**Gemüse und Jasminreis**

*Spicy red curry with coconut, peanuts, vegetables*

*and Jasmin rice*

**CENTRAL BÜNDNERSTUBE**

Die wildaromatische Kräuterküche

# UNSERE WEEKLY SPECIALS

## **Immer nur Montags**

Geschnetzelte frische Kalbsleberli  
mit Kräutern  
serviert mit Rösti und Tagesgemüse  
**CHF 39.00**

## **Immer nur Dienstags**

Handgeschnittenes Tartar vom  
Schweizer Rindsfilet mit altem Cognac  
und Parmesanspänen  
Hausgemachtes Baguette  
Pommes Frites  
**CHF 51.00**

## **Immer nur Mittwochs**

Frische Rindskutteln mit Morcheln  
an Calvados-Apfel-Rahmsauce  
Petersilienkartoffeln  
**CHF 36.00**

## **Immer nur Donnerstags**

Rassiges Lammcurry  
an fruchtiger Madras Currysauce  
Reis und Erbsen  
**CHF 38.00**

## **Immer nur Freitags**

« Moules-Frites »  
Miesmuscheln in einer köstlichen Sauce  
aus Weisswein, Knoblauch, Zwiebeln  
und Kräutern dazu Pommes Frites  
**CHF 35.00**

## **Immer nur Samstags**

Riesen Cordon Bleu  
vom Schweizer Kalbsfleisch (250 gr)  
mit Gorgonzola und Rohschinken  
Chilikartoffeln und Gemüse  
**CHF 49.00**

## **Immer nur Sonntags**

Orientalisches Couscous mit Gemüse  
und Kichererbsen,  
verfeinert mit Datteln und Pfefferminz  
dazu frischer Yoghurt mit Tahini  
**CHF 32.00**

## **Only on Mondays**

Sliced fresh veal liver with herbs  
served with rösti  
and vegetables of the day  
**CHF 39.00**

## **Only on Tuesdays**

Hand-cut tartare of Swiss beef fillet  
with aged Cognac  
and parmesan shavings  
Homemade baguette  
French fries  
**CHF 51.00**

## **Only on Wednesdays**

Fresh beef tripe with morels  
in Calvados-apple cream sauce  
parsley potatoes  
**CHF 36.00**

## **Only on Thursdays**

Racy lamb curry  
with fruity Madras curry sauce  
rice and peas  
**CHF 38.00**

## **Only on Fridays**

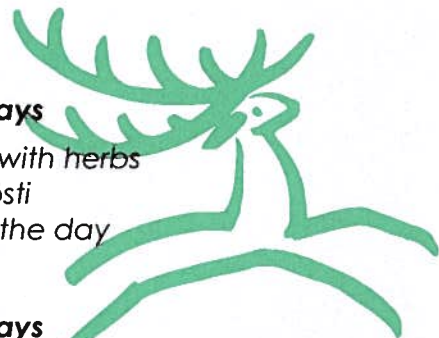
“ Moules-Frites ”  
Mussels in a delicious sauce  
made from white wine, garlic, onions  
and herbs, served with French fries  
**CHF 35.00**

## **Only on Saturdays**

Giant cordon bleu  
of Swiss veal (250 gr)  
with Gorgonzola and raw ham  
Chili potatoes and vegetables  
**CHF 49.00**

## **Only on Sundays**

Oriental couscous with vegetables  
and chickpeas,  
refined with dates and peppermint,  
served with fresh yoghurt with Tahini  
**CHF 32.00**



**CENTRAL BÜNDNERSTUBE**

Die wildaromatische Kräuterküche

# UNSERE DESSERTS

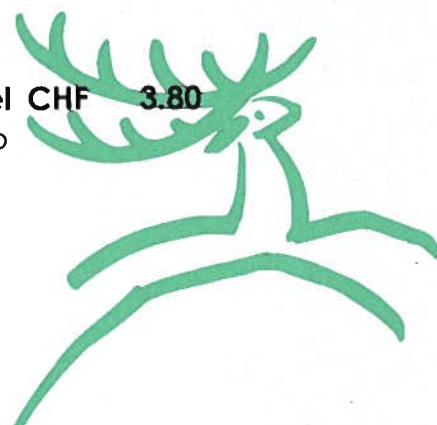
## Glace und/oder Sorbet

**Wählen Sie aus: Vanille, Schokolade, Mocca, Baumnuss, Erdbeere, Karamell, Pistazien, Kokos, Mango, Zitrone, Himbeer und Zwetschge**

Icecream and/or sorbet

Choose from: vanilla, chocolate, moca, walnut, strawberry, caramel, pistachio, coco, mango, lemon, raspberry, plums

pro Kugel CHF 3.80  
per scoop



CHF 12.00

## Coupe «Popcorn»

**Karamell und Vanille Glace mit Schlagrahm und Popcorn mit gesalzener Karamellsauce**

Caramel and vanilla ice cream with whipped cream  
Popcorn with salted caramel sauce

CHF 13.50

## Crème Brûlée von Tonkabohnen mit Vanilleeis

**Honigwaben Körbchen mit hausgemachtem Joghurtglace**

Tonka bean crème brûlée with vanilla ice cream  
Honeycomb basket with homemade yoghurt ice cream

CHF 14.50

## “Mango x 3” im Glas

**Mango Macaron – Halbgefrorenes von der Mango mit Meringuehaube und gefüllte Crêpe mit Mango und Caramelsauce**

“Mango x 3” in a glass  
Mango Macaron - Semi-frozen mango with meringue topping and filled crêpe with mango and caramel sauce

CHF 16.50

**Knusprige Cannelloni mit Schokoladenmousse garniert mit Früchten**

Crispy cannelloni with chocolate mousse garnished with fruit

CHF 16.50

**Kokos Panna Cotta mit Kokosglace**

**Frische Ananas und Pina Colada Sabayon**

Coconut panna cotta with sorbet  
fresh pineapple and Pina Colada sabayon

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
All prices are inclusive VAT

CENTRAL BÜNDNERSTUBE

Die wildaromatische Kräuterküche