

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein mit Kräutern und Balsamico Essenz	15.00
Kalt geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	21.00
Carpaccio vom Rindsfilet^(SD) mit in Olivenöl eingelegten Steinpilzen und Parmesanblättern	19.00

Salate

Salat vom Buffet Grosse Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten mit 3 Salatsaucen und Zutaten	8.00
Tomatensalat Caprese mit Büffelmozzarella an einer feinen Balsamicosauce	13.00
Nüsslisalat „Tamina“ mit warmen Speck, Ei, geröstete Brotwürfel und Salatsauce nach Ihrer Wahl	15.00

Suppen

Bündner Gerstensuppe – nach Engadiner Rezept	8.00
Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüse parfümiert mit Trüffelöl	11.00
Zitronengrassuppe mit gebratenem Bärenkrebs	13.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer
Alle Menüs die mit ^(SD) gekennzeichnet sind entsprechen den Ernährungsempfehlungen des Schaub Institut für
Ernährung und Naturheilverfahren, Bad Ragaz

Fischgerichte

Salzwasserfische

Die Fische beziehen wir von unserem lokalen Comestible - J. Rageth
Seezungenfilets: FR/GB Wolfsbarsch: FR/GR Crevetten VI
Zander: ES/CA Egli: ES/NL/CH

- Im Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet^(SD)** – serviert mit Salzkartoffeln und Ratatouille begleitet von einem leichten Trüffeljus 41.00
- Im Wok gebratene Riesenkrevetten** 38.00
mit rotem Thaicurry, begleitet von Basmatireis

Süsswasserfische

- Zanderfilet mit Safranrahmsauce^(SD)** 38.00
Serviert mit Salzkartoffeln und Broccoli
- Gebratene Eglifilets mit Mandeln^(SD)** 37.00
Serviert mit Salzkartoffeln und Broccoli

Vegetarische Hauptgerichte

- Käserahmspätzli** mit Röstzwiebeln 17.00
- Weissweinrisotto della Nonna** 17.00
mit Steinpilzen, Pfifferlingen und leicht bestäubt mit Safran
- Blätterteig – Spinatschnecken** 21.00
auf Tagesgemüse angerichtet. Da sie frisch gebacken werden dauert dieses Gericht etwa 20 Minuten.
- Gemüseteller** 19.00
5 verschiedene saisonale Gemüse serviert mit Salzkartoffeln
- Zucchetti - Piccata** 22.00
serviert auf hausgemachten Nudeln mit Tomatensauce

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer
Alle Menüs die mit ^(SD) gekennzeichnet sind entsprechen den Ernährungsempfehlungen des Schaub Institut für Ernährung und Naturheilverfahren, Bad Ragaz

Haus Spezialitäten

Frische Weisstannen Forellen:

Die Familie Gmür aus dem Weisstannental liefert uns wöchentlich die berühmten Forellen aus klarem Bergwasser.

Forelle blau im Sud - mit brauner Butter

Trockenreis oder Salzkartoffeln
32.00

Im Ofen gebratene Forelle^(SD)

Trockenreis oder Salzkartoffeln
32.00

„Tagesgemüse“

Drei frische Gemüse
5.00

Ribeye Steak – US Sherford Beef

Grilliertes 250gr. Ribeye Steak^(SD)

auf Schalottenkonfit mit Balsamicojus
Folienkartoffeln mit Sauercreme
46.00

Filetbeefsteak Tatar

von Hand geschnitten
nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet, mit Essiggurken, Zwiebeln,
Worcestershire Sauce, Tabasco, Eier, Kapern, Sardellen und Cognac
serviert mit Toast und Butter

Kleine Portion 100 gr.
27.00

Ganze Portion 150 gr.
38.00

All unser Fleisch beziehen wir von der Firma Carna Grischa in Landquart oder Fleischhandel in Chur
Kalb- und Schweinefleisch kommt aus der Schweiz,

* Rindfleisch aus Australien oder Argentinien,
Lamm aus Neuseeland und Straussenfilet aus Südafrika

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer
Alle Menüs die mit ^(SD) gekennzeichnet sind entsprechen den Ernährungsempfehlungen des Schaub Institut für
Ernährung und Naturheilverfahren, Bad Ragaz

Fleischgerichte

Rindsfilet nach Art des Chefs auf Toast mit Pilzragout garniert Kartoffelkroketten und Tagesgemüse	ca. 150gr.	48.00
Rindsfilet Stroganoff Serviert mit Trockenreis oder knuspriger Butterrösti	ca. 120gr.	36.00
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) mit Pommes frites oder Salzkartoffeln	ca. 130gr.	32.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art^(SD) mit knuspriger Butterrösti	ca. 120gr.	32.00
Schweins Cordon bleu mit Pommes frites und Tagesgemüse	ca. 200gr.	25.00
Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte im Kräutermantel^(SD) mit Bratkartoffeln und Thymianjus garniert mit Tagesgemüse	ca. 130gr.	38.00
Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte auf Salatbeet Nüsslisalat mit Tomaten, Zucchetti, Fenchel und Sojasprossen, Sojakeimlingen und Himbeerdressing	ca. 130gr.	27.00
Straussenfilet Art des Hauses Bratkartoffeln und Bohnen mit Tomatenwürfeln	ca. 170gr.	31.00
„Tagesgemüse“ : Drei frische Gemüse		5.00

Spezialitäten aus der Grillpfanne

serviert mit dreierlei Buttermischungen

(Tomaten-Chilibutter / Knoblauchbutter / Café de Paris Butter)

Rindsfilet vom Grill ^(SD) Beilage nach Ihrer Wahl	ca.150gr.	42.00
Kalbs-Paillard vom Grill ^(SD) Beilage nach Ihrer Wahl	ca.160gr.	38.00
Straussenfilet vom Grill ^(SD) Beilage nach Ihrer Wahl	ca.150gr.	28.00
Wolfsbarschfilet vom Grill ^(SD) Beilage nach Ihrer Wahl	ca. 150gr.	37.00
Farmersteak vom Grill (Rindshuftsteak mit Speck) ^(SD) Beilage nach Ihrer Wahl	ca.170gr.	28.00
Schweizer Pouletbrust vom Grill Garniert mit verschiedenen Salaten oder Beilage nach Ihrer Wahl	ca.140gr.	21.00
Beilagen nach Ihrer Wahl: Bratkartoffeln ^(SD) , Rösti ^(SD) , Pommes frites ^(SD) , Krokette, Salzkartoffeln ^(SD) , Folienkartoffeln mit Sauercreme, hausgemachte Nudeln, Trockenreis, Tagesgemüse oder garniert mit verschiedenen Salaten		
Jede weitere Beilage		5.00

Senioren Teller (die etwas kleinere Portion)

Im Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet ^(SD) – serviert mit Salzkartoffeln und Ratatouille begleitet von einem leichten Trüffeljus		35.00
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) mit Pommes frites oder Salzkartoffeln		27.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art ^(SD) mit knuspriger Butterrösti		27.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer
Alle Menüs die mit ^(SD) gekennzeichnet sind entsprechen den Ernährungsempfehlungen des Schaub Institut für
Ernährung und Naturheilverfahren, Bad Ragaz