

Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	10.50
 Eierschwämmli-Suppe	klein	10.50
Minestrone	klein	10.50

Salate | Vorspeisen

  Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
 -mit Schweizer Pouletbruststreifen, Pinenkerne, Parmesan		25.00
 -mit gebratenen Riesencrevetten, Pinenkerne		28.00
 Tomaten-Burrata-Salat an Rucolapesto		18.50
 Caramelisierter Ziegenfrischkäse auf mariniertem Grillgemüse		21.00
Cervelat-Alpkäse-Salat		18.00

Hausgemachte Dressings: italienisch, französisch oder himbeer

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	26.00
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50
Brasato mit Quarkpizokel und Gemüse	32.00

Vom Beefer

Schweinskotelette (Schweiz ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 300g)	52.00
Rib Eye-Steak (Irland ca.250g)	48.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg)	120.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	29.50
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus an Butterrösti	36.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	24.50
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	29.50
Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Sauce Tartar Lyoner Kartoffeln	26.00

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC - Vietnam

Vegetarische Gerichte

 Eierschwämmli ragout auf Butterrösti	26.00
 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse	24.50
 Hausgemachte vegetarische Capuns Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Käse und Rahmbouillon	29.50
   Weisses Bohnenmousse mit in Sesamöl gebratenem Gemüse	22.00

Kalte Bündnerspezialitäten

 Andutgel vom Galloway-Rind	17.50
  Laaxer Bergkäse vom Rumetg	16.50
 Bündnerteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Alpkäse	29.50

 vegetarisch

 glutenfrei

 vegan

Süßes

☒ 🌿 Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
🌿 Schoggikuchen	7.50
🌿 Eiskaffee Larnags	10.50
🌿 Früchtewähe nach Tagesangebot	7.00
🌿 gedeckter Apfelkuchen mit Rumglace	10.50
Tobleronemousse	12.00
🌿 Gebrannte Creme, Meringues, Vanilleglace und Caramelbirne	12.00
🌿 Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
🌿 Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeer, Rum Mango, Apfel, Ananas	3.80

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte
Preise inkl. MwSt.