







Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	10.50
 Eierschwämmli-Suppe	klein	10.50
Tagessuppe	klein	10.50

Salate | Vorspeisen

  Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
 -mit Schweizer Pouletbruststreifen, schwarzer Sesam, Parmesan		25.00
 -mit gebratenen Riesencrevetten, Pinienkerne		28.00
 Tomaten-Burrata-Salat		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	34.00

Vom Beefer

Schweinskotelette (Schweiz ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g)	52.00
Entrecote (Irland ca.220g)	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	26.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	31.00
Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Sauce Tartar Lyoner mit Butterrösti	27.00

Fleischdeklaration:







Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz


Kalb - Schweiz

Riesengarnelen 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	24.00

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	8.00
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, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	3.80

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