

## Suppen

Bündner-Gerstensuppe klein 11.50

▲ Eierschwämmli-suppe klein 11.50

### Aperitif alkoholfrei

Ingwer Mojito	11.00
Hugo ohne Alkohol	11.00

## Salate | kalte Speisen

🍊 ▲ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten | geröstete Sonnenblumenkernen 12.00

🍊 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten | Pouletbruststreifen | Pinienkerne | Parmesan 26.00

Hausgemachte Dressings:  
italienisch, französisch oder himbeer

Eisbergsalat | Crevetten und Thousand-Island Dressing klein 23.00  
gross 28.00

Burrata | gelbe und rote Datteltomaten | Pesto 19.50

Caramelisierter Ziegenfrischkäse auf mariniertem Grillgemüse 22.00

### Apéro

Mint Collins	16.00
Larnagser Spritz	14.00
Negroni Spagliato	15.00
Gesritzer Osé sauer	11.00

## 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)	35.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g)	56.00
Black Angus Entrecote (Irland ca.220g)	48.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) für 2-3 Personen Gemüse, Kräuterbutter und Kalbsjus zwei Beilagen nach Wahl	135.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

## Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig mit Mangoldblättern umwickelt und Rahmbouillon	29.50
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüsestreifen	31.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	26.00
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	36.00
Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten, Sauce-Tartare und Rösti	27.00
Cervelat-Alpkäse-Salat	19.00




### Wieder mal ein?

Cosmopolitain	16.00
Mojito	16.00
Negroni Contratto	17.00

## Vegetarische Gerichte

- |                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ▶ Eierschwämmli ragout auf Butterrösti                                                                  | 26.00 |
| ▶ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse                                                                 | 26.00 |
| ▶ Hausgemachte vegetarische Capuns<br>Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,<br>Käse und Rahmbouillon | 29.50 |

## Kalte Bündnerspezialitäten

- |                                                                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  Andutgel vom Galloway-Rind                                                | 17.50 |
|  ▶ Laaxer Bergkäse vom Rumetg                                              | 16.50 |
|  Bündnerteller<br>Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,<br>Speck und Alpkäse | 29.50 |

- ▶ vegetarisch  
 glutenfrei

## Süsses

 ▲ Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
▲ Schoggikuchen	8.00
▲ Eiskaffee Larnags mit Kirsch	10.50
▲ Früchtewähe nach Tagesangebot	7.50
▲ gedeckter Apfelkuchen	8.00
Tobleronemousse	12.00
▲ Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
▲ Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	4.00

Preise inkl. MwSt.

Abschliessend	
Alte Birne aus Zizers	10.50
Balvennie Doublewood	16.00
Plantation 20	16.00
Fernet Contratto	12.00