







Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	9.80
	gross	14.80
  Kürbissuppe mit Rahm und Kernöl	klein	9.80
	gross	14.80
Tagessuppe	klein	9.80
	gross	14.80

Salate

  Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen		9.80
 Randencarpaccio in Walnussdressing mit gratiniertem Geiss-Frischkäse		17.50
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck	klein	11.80
	gross	16.50
	+	2.00

hausgemachte Dressing: italienisch | französisch | himbeer

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns 29.00
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und
Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus 35.00
mit Butterrösti

Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen 29.00
und Gemüse

 Käsefondue mit Ruchbrot ab 2 Personen p.P 29.00
-mit Kartoffeln 4.00

Fondue Chinoise à Discrètion ab 2 Person p.P 59.00
Rinds- und Kalbfleisch dazu hausgemachte Saucen
Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis

Fisch des Tages, fragen sie bitte unsere Service
Mitarbeiter




Vom Beefer

Schweinskotelette (ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (ca. 280g)	49.00
Rib Eye-Steak (Irland ca. 230g)	47.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg)	110.00





Beilagen: Spinatrisotto oder Butterrösti



Das Kotelette wird auf Jus und Kräuterbutter serviert

Vegetarische Gerichte

 Sellerieschnitzel im Kürbiskernmantel mit Risotto	21.00
 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse	23.50
 Hausgemachte Capuns Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Käse und Rahmbouillon	29.00

Kalte Bündner Spezialitäten

- | | |
|---|-------|
|  Andutgel vom Galloway-Rind | 17.00 |
|   Laaxer Bergkäse vom Rumetg | 16.00 |
|  Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Alpkäse | 29.00 |

-  vegetarisch
-  glutenfrei

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irisch

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC - Vietnam

Süßes

🍷 🌿 Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
🌿 Schoggikuchen	7.50
🍷 🌿 Eiskaffee Larnags	9.50
🌿 Apfelkuchen mit Rumglace	7.00 10.50
🍷 Tobleronemousse	12.00
🌿 Gebrannte Creme, Meringues, Vanilleglace und Caramelbirne	12.00
🍷 🌿 Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeer, Rum Mango, Apfel, Ananas	3.50

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive MwSt.