









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
 -mit Schweizer Pouletbruststreifen		24.50
 -mit gebratenen Riesencrevetten		28.00
 Randencarpaccio in Walnussdressing mit gratiniertem Geiss-Frischkäse		17.50
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck	klein	11.80
	gross	16.50
	+	2.-

hausgemachte Dressing: italienisch | französisch | himbeer

Vom Larnagser Galloway-Rind

Ragout in Malansersauce an Butterrösti	28.50
Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	24.50
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50

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 mit Kräuterbutter serviert

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	29.00
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus an Butterrösti	35.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	24.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	29.00
🌿 Käsefondue mit Ruchbrot ab 2 Personen p.P. -mit Kartoffeln	29.00 4.00

Vegetarische Gerichte

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

Kalte Bündnerspezialitäten

- | | |
|---|-------|
|  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 Irland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC - Vietnam

Süßes

☒ 🌿 Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
🌿 Schoggikuchen	7.50
🌿 Früchtewähe nach Tagesangebot	6.50
🌿 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

Preise inkl. MwSt.