

# Suppen


Bündner-Gerstensuppe	10.50
🍷🌿 Kürbissuppe mit Kernen und Öl	10.50
Tagessuppe	10.50

# Salate

🍷🌿 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen	10.50
🌿 Randen-Birnensalat an Walnussdressing mit gratiniertem Geiss-Frischkäse	18.50
🌿 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck	klein 12.00 gross 16.50 + 2.00
mit Belper Knolle	+ 2.00

Hausgemachte Dressing: italienisch| französisch| himbeer

# Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	29.50
Brasato vom Larnagser Gallowayrind mit Quarkpizokel und Gemüse	32.00
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	35.50
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti	42.00
Fisch des Tages, fragen sie bitte unsere Service Mitarbeiter	
ab 2 Personen:	
 Käsefondue mit Ruchbrot pro Person -mit Kartoffeln	29.50 4.00
Fondue Chinoise à discretion pro Person Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten dazu hausgemachte Saucen Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis	59.50

## Vom Beefer

Schweinskotelette (CH ca. 260g)	32.00
Kalbskronenkotelette (CH ca. 300g)	52.00
Rindsfilet (Irland 200g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg)	120.00

Edelstücke vom Gallowayrind nach Verfügbarkeit

Beilagen: Spinatrisotto oder Butterrösti

Saucen: Kalbsjus und Kräuterbutter

Fleischdeklaration:







Rind - Schweiz und Irisch




Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC - Vietnam

# Vegetarische Gerichte

 Sellerieschnitzel im Kürbiskernmantel mit Risotto	22.00
 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse	24.50
 Hausgemachte Capuns Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Käse und Rahmbouillon	29.50
  Weisses Bohnenmousse mit  in Sesamöl gebratenem Gemüse	22.00

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

# Süßes

☒ 🌿	Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
🌿	Eiskaffee Larnags mit Kirsch	10.50
🌿	Schoggikuchen	7.50
🌿	Gedeckter Apfelkuchen mit Rumglace	7.50 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	3.80

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive MwSt.