









## Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	10.50
	gross	16.00
  Kürbissuppe mit Kernen und Öl	klein	10.50
	gross	16.00
Tagessuppe	klein	10.50
	gross	16.00

## Salate

  Blattsalate der Saison mit Datteltomaten geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
 -mit schweizer Pouletbruststreifen		24.50
 -mit gebratenen Riesencrevetten		28.00
 Randen-Birnensalat an Walnussdressing mit gratiniertem Geiss-Frischkäse		18.50
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck	klein gross +	12.00 16.50 2.-

Hausgemachte Dressing: italienisch | französisch | himbeer

## Vom Larnagser Galloway-Rind

Brasato in Merlotsauce mit Quarkpizokel und Gemüse	32.00
Bratwurstschnecke (180 g) auf Butterrösti	26.00
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50

## Vom Beefer

Schweinskotelette (CH 260 g)	32.00
Kalbskronenkotelette (CH 300 g)	52.00
Rib Eye-Steak (Irland 230 g)	48.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1 kg)	120.00

Beilagen: Spinatrisotto | Butterrösti | Beilagensalat

## Larnagser Hüttenklassiker


Hausgemachte Capuns 29.50  
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und  
Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus 35.50  
mit Butterrösti


Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse 24.50


Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen 29.50  
und Gemüse


ab 2 Personen

 Käsefondue mit Ruchbrot p. P. 29.50  
-mit Kartoffeln 4.00

## Vegetarische und Vegane Gerichte

 Sellerieschnitzel im Kürbiskernmantel 22.00  
und Risotto




 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse 24.50

 Hausgemachte Capuns 29.50  
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,  
Käse und Rahmbouillon

  Weisses Bohnenmousse mit 22.00  
 in Sesamöl gebratenem Gemüse

## Kalte Bündnerspezialitäten

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

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland









Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Poulet - Schweiz

Riesencrevetten MSC - Vietnam

## Süßes

  Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
Larnagser Eiskaffe mit Kirsch	10.50
 Schoggikuchen	7.50
 Früchtewähe nach Tagesangebot	7.00
 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

Preise inkl. MwSt.