










Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	10.50
	gross	16.00
 Tagessuppe	klein	10.50
	gross	16.00

Salate

  Blattsalate der Saison mit Datteltomaten geröstete Sonnenblumenkernen		10.50
  Caramelisierter Ziegenfrischkäse Randencarpaccio mit Baumnussdressing		21.00
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	klein	12.00
mit Speck	gross	16.50
mit Belper Knolle	+	2.-
Hausgemachte Dressing: italienisch französisch himbeer	+	2.-

Kalte Bündnerspezialitäten

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

Vom Larnagser Galloway-Rind

Ragout vom Larnagser Gallowayrind mit Quarkpizokel und Gemüse	34.00
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

Beilagen: Spinatrisotto | Butterrösti | Beilagensalat


Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz






Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz








Larnagser Hüttenklassiker




Hausgemachte Capuns	29.50
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	36.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	26.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	29.50
ab 2 Personen	
 Käsefondue mit Ruchbrot p. P.	29.50
-mit Speck	+ 2.00
-mit Kartoffeln	+ 4.00

Vegetarische und Vegane Gerichte

 Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse	26.00
 Hausgemachte Capuns	29.50
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen, Käse und Rahmbouillon	
  Weisses Bohnenmousse mit	22.00
 in Sesamöl gebratenem Gemüse	

Süßes

  Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
 Schoggikuchen	7.50
 Früchtewähe	7.00
 Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen mit Vanilleglace	7.50 10.50
  Tobleronemousse	12.00
Hausgemachte Glace pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeer, Mango	3.80

-  vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

Preise inkl. MwSt.