





Suppen

Bündner-Gerstensuppe	klein	12.00
	gross	17.00
 Pastinaken-Creme-Suppe Kürbiskerne Petersilienöl	klein	12.00
	gross	17.00
Tagessuppe	klein	12.00
	gross	17.00

Salate

 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten und geröstete Sonnenblumenkernen		12.00
 Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Speck	klein	14.00
	gross	18.00
	+	3.-
Hausgemachte Dressings: italienisch französisch himbeer		
Eisbergsalat mit Crevetten Thousand-island Dressing		24.00
 Caramellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio mit Baumnüssen		22.00

Vom Larnagser Galloway-Rind

Sauerbraten «Larnags» mit Quarkpizokel und Gemüse	35.00
Bratwurstschnecke (180 g) auf Butterrösti	26.00
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50

Vom Beefer

Rib-Eye vom Swiss-Prim-Porc (CH 230 g)	35.00
Kalbskronenkotelette (CH 280 g)	56.00
Entrecote vom Rind (Irland 230 g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1 kg) für 2 – 3 Personen mit 2 Beilagen	135.00

Gemüse | Kräuterbutter | Kalbsjus

Beilagen:

Risotto | Butterrösti | Beilagen-Salat

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	29.50
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	36.50
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	26.50
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	31.50

ab 2 Personen

▲ Käsefondue mit Ruchbrot p. P. -mit Kartoffeln	29.50 7.00
▲ Fondue Larnags mit allem was dazu gehört Brot Kartoffeln Tomaten saure Gurken Silberzwiebeln	37.00

Fleischdeklaration:

Rind - Schweiz und Irland

Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

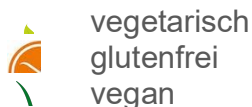
Riesencrevetten MSC - Vietnam

Vegetarische und Vegane Gerichte

- | | | |
|-------|--|-------|
| ▶ | Pasta-Fregola-Sarda
mit Gemüse und Belperknolle | 26.50 |
| 🍷 ▶ | Vegetarische Capuns
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Gemüserahmbouillon Parmesan | 29.50 |
| 🌿 🍷 ▶ | Weisses Bohnenmousse
mit in Sesamöl gebratenes Gemüse | 25.00 |

Kalte Bündnerspezialitäten

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



Süßes

 ▾ Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
Larnagser Eiskaffe mit Kirsch	10.50
▾ Schoggikuchen	8.00
▾ Früchtewähe nach Tagesangebot	7.50
▾ Gedeckter Apfelkuchen	8.00
 Tobleronemousse	12.00
▾ Gebrannte Creme Meringues Vanilleglace Caramelbirne	12.00
Hausgemachte Glace pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere	4.00
Hausgemachte Sorbet pro Kugel Mango, Apfel, Ananas	4.00
Rahm	1.50

Preise inkl. MwSt.