

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz | Flädli 13.50

▶ Curry-Kokos-Suppe
gebratene Riesencrevetten 17.50

Aperitif alkoholfrei	
Ingwer Mojito	11.00
Hugo ohne Alkohol	11.00

Salate | Vorspeisen

🍷 ▶ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten,
gerösteten Sonnenblumenkernen 12.00

🍷 Burrata | gelbe und rote Datteltomaten | Pesto 19.50

🍷 Karamellisierte Ziegenfrischkäse
auf mariniertem Grillgemüse 22.00

▶ Tagliolini | Pecorino - Sommertrüffel 28.00

🍷 Eisberg | Crevetten
Thousand-Island Dressing 24.00

Apéro	
Mint Collins	16.00
Larnagser Spritz	13.00
Negroni Spagliato	14.00
Gespritzer Osé sauer	12.00

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	26.00
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Gemüstreifen und Rösti	36.00

Vom Beefer

Baby-Spareribs (Schweiz ca. 400g)	36.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz ca. 320g)	56.00
Black Angus Entrecote (Irland ca.220g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg) für 2-3 Personen Gemüse, Kräuterbutter und Kalbsjus zwei Beilagen nach Wahl	135.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns 32.00

Trockenfleischwürfel in Spätzleteig
mit Mangoldblättern umwickelt und Rahmbouillon

Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen
und Gemüsestreifen 32.00

Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus
mit Butterrösti 36.50

Rindsfilet «Stroganoff» mit Tagliolini 44.00

Fisch des Tages

Ab 2 Personen auf Vorbestellung

Fondue Chinoise à discretion pro Person 62.00

Rind- und Kalbfleisch handgeschnitten
dazu hausgemachte Saucen
Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis




Wieder mal Einen?

Cosmopolitain	16.00
Manhattan	17.00
Negroni Contratto	18.00
Moro Mule	18.00

Vegetarische Gerichte


- | | |
|---|-------|
| ▶ Eierschwämmiragout auf Butterrösti | 26.00 |
| ▶ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse | 26.50 |
| ▶ Hausgemachte vegetarische Capuns
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Käse und Rahmbouillon | 32.00 |

Kalte Bündnerspezialitäten

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

- ▶ vegetarisch
 glutenfrei

Süsses

 Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
▶ Schoggikuchen	8.00
▶ Eiskaffee Larnags mit Kirsch	10.50
▶ Gedeckter Apfelkuchen	8.00
Tobleronemousse	14.00
▶ Frische Erdbeeren mit Sauerrahmglace	12.00
▶ Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeere, Mango, Apfel, Ananas	4.00
▶ Käseteller Feigensenf Birnenbrot	21.00

Preise inkl. MwSt.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte

Abschliessend	
Alte Birne aus Zizers	10.50
Balvennie Doublewood	18.00
Plantation 20	16.00
Fernet Contratto	12.00