

Suppen

Bündner-Gerstensuppe klein 12.50

▲ Eierschwämmliuppe klein 12.50

Aperitif alkoholfrei	
Ingwer Mojito	11.00
Hugo ohne Alkohol	11.00

Salate | kalte Speisen

🍷 ▲ Blattsalate der Saison mit Datteltomaten
geröstete Sonnenblumenkernen 12.00

Hausgemachte Dressings:
italienisch, französisch oder himbeer

Ceasar-Salat | Croutons | Parmesan 26.00

Ceasar-Dressing | gebratene Pouletstreifen
+ Speck 3.00

🍷 Eisbergsalat | Crevetten klein 24.00
und Thousand-Island Dressing gross 30.00

🍷 ▲ Burrata | gelbe und rote Datteltomaten | Pesto 19.50

🍷 ▲ Caramelisierter Ziegenfrischkäse 22.00
auf mariniertem Grillgemüse

Apéro	
Mint Collins	16.00
Larnagser Spritz	14.00
Negroni Spagliato	15.00
Gespritzer Osé sauer	11.00

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	26.00
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50
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 Trockenfleischwürfel in Spätzleteig mit Mangoldblättern umwickelt und Rahmbouillon	32.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüsestreifen	32.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	26.50
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus mit Butterrösti	36.50
Cervelat-Alpkäse-Salat	19.00




Wieder mal ein?

Cosmopolitan	16.00
Manhattan	17.00
Negroni Contratto	17.00
Moro Mule	18.00

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ▶ Eierschwämmli ragout 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
▶ Früchtewähe nach Tagesangebot	8.00
▶ 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

Preise inkl. MwSt.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte

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