




Suppen

Klare Tomatenessenz Steinpilz-Ravioli	16.50
Bündner-Gerstensuppe	12.50
 Kürbissuppe mit Kernöl	12.50

Salate | Vorspeisen

 Blattsalate der Saison mit Datteltomaten, geröstete Sonnenblumenkernen	12.50
 Caramelisierter Ziegenfrischkäse Fenchelsalat	23.50
Eisbergsalat Crevetten	klein 24.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	klein 14.00
mit Speck	gross 18.00
mit Belper Knolle	+ 3.00
	+ 3.00
Herbstsalat mit Feigen, Baumnüssen und Rehschinken	23.00

Vom Larnagser Galloway-Rind

Bratwurstschnecke (180g) auf Butterrösti	27.50
Gehacktes auf Schwingerhörnli mit Apfelmus	24.50
Brasato - Ravioli	klein 21.00 gross 32.00

Vom Beefer

Baby-Spareribs (Schweiz ca. 400g)	36.00
Kalbskronenkotelette (Schweiz)	56.00
Black Angus Entrecote (Irland ca.220g)	52.00
Tomahawk-Steak (Irland ca.1Kg)	135.00

Beilagen: Butterrösti, Risotto oder Beilagensalat

Saucen: Kalbsjus und Kräuterbutter

Larnagser Hüttenklassiker

Hausgemachte Capuns	32.00
Trockenfleischwürfel in Spätzleteig und Rahmbouillon mit Mangoldblättern umwickelt	
Kalbsleberstreifen gebraten in Balsamicojus an Butterrösti	38.00
Quark-Pizokels mit Speck, Wirz und Alpkäse	28.00
Tagliolini mit gebratenen Rindsfiletstreifen und Gemüse	34.00
Hirschpfeffer Jäger Art	36.00
Pilze geschmortes Rotkraut Maroni Apfel und Quarkpizokels	
Stroganoff vom Rehrücken mit Quarkpizokels	48.00

Ab 2 Personen

▲ Käsefondue mit Ruchbrot pro Person	29.50
-mit Kartoffeln	4.00




Am Abend servieren wir
Ihnen gerne auf Vorbestellung

Fondue Chinoise à Discretion ab 2 Person	p.P 62.00
Rinds- und Kalbfleisch dazu hausgemachte Saucen Früchte, Farmerkartoffeln, Frühlingsrolle und Reis	

Vegetarische Gerichte

- | | |
|--|-------|
| ▲ Quark-Pizokels mit Gemüse und Alpkäse | 26.50 |
| ▲ Hausgemachte Capuns
Mangoldwickel mit Zwetschgen, Aprikosen,
Käse und Rahmbouillon | 32.00 |

Kalte Bündnerspezialitäten

- | | |
|---|-------|
|  Andutgel vom Galloway-Rind | 18.00 |
|  ▲ Laaxer Bergkäse vom Rumetg | 17.00 |
|  Bündnerteller
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,
Speck und Alpkäse | 29.50 |

Fleischdeklaration:



Wild - Schweiz und Österreich

Rind - Schweiz und Irland




Schwein - Schweiz

Kalb - Schweiz

Riesencrevetten MSC – Vietnam

- ▲ vegetarisch
-  glutenfrei
-  vegan

Süßes

 Affogato al Cafe (Vanilleglace mit Espresso)	7.50
 Schoggikuchen	8.00
 Eiskaffee Larnags	10.50
 Früchtewähe nach Tagesangebot	8.00
 gedeckter Apfelkuchen	8.00
Tobleronemousse	14.00
 Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace	14.00
 Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel Vanille, Schoggi, Mocca, Sauerrahm, Erdbeer, Rum Mango, Apfel, Ananas	4.50

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte

Preise inkl. MwSt.