

## Kalte Vorspeisen

<i>Blattsalat</i>	<i>Fr.</i> 8.5
<i>Gemischter Salat</i>	9.5
<i>- Serviert mit unserer französischen Haussauce</i>	

## Warme Vorspeisen

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchis</i>	
- <i>mit Tomatensauce und Parmesanspäne</i>	16.5
- <i>mit hausgemachtem Basilikumpesto</i>	18.5
<i>Steinpilzrisotto mit Parmesanspäne</i>	17

## Hausgemachte Suppen

<i>Bündner Gerstensuppe</i>	10.5
-----------------------------	------

## Nur für unsere kleinen Gäste

<i>CH-Chickennuggets mit Pommes frites</i>	14.5
<i>Schweineschnitzel Paniert mit Pommes frites</i>	15.5
<i>Spaghetti mit einer hausgemachten Sauce</i>	12.5
<i>Napoli oder Pesto</i>	

## Hauptgerichte

<u>Spinatpizzockels</u>	Fr. 23.5
<i>Gebratene, hausgemachte Spinatpizzockels mit Zucchetti, Cherrytomaten und Blattspinat an Rahmsauce</i>	
<u>Hausgemachte Kartoffelgnocchis</u>	
- mit Tomatensauce und Parmesanspäne	22
- mit hausgemachtem Basilikumpesto	24
<u>Portion Steinpilzrisotto mit Parmesanspäne</u>	22
<u>Bela Riva Hit</u> (scharf🔥🔥)	28
<i>Thailändisches Curry Gericht an scharfer Thaisauce mit Pouletbrust-Geschnetzeltes, Karotten- und Peperoni Streifen, Chili dazu Butternudeln</i>	
<u>Bündner Hirschfielt</u>	47
<i>Rosagegartes Hirschfilet mit Nusskruste Heidelbeersauce, Steinpilzrisotto und Rotkraut</i>	
<u>Kalbsgeschnetzeltes</u> mit Champignonsrahmsauce	36
<i>Hausgemachte Spätzli</i>	
<u>Rinds-Entrecote „Cafe de Paris“</u>	42.5
<i>Irländischer <u>Black Angus Hereford</u> Weiderind Pommes frites und Kräuterbutter</i>	
<u>Stroganof</u>	43
<i>Rindsfiletgoulache Stroganof Hausgemachte Spätzli</i>	
<u>Schweinsschnitzel Paniert</u> mit Pommes frites	22

## Unsere Spezialitäten auf dem heissen Stein

	150 gr.	200 gr.	300 gr.	400 gr.	500 gr.
<b>Canadischer Weiderind Angus Heritage Rindsfilet „Dry Aged“</b>					
	52	65	92	120	146

### Côte de boeuf - nur auf Vorbestellung:

**Irländischer Prime Hereford Côte de boeuf „Dry Aged“**

(Rinds Rib Eye mit Knochen)

ca. 650-750 gr. je nach Schnitt für 1-3 Personen

pro 100 gr

22

### Trio 300 gr. (je 100 gr)

Rindsfilet / Kalbsmedaillon / Straussenfilet

300 gr.

62.5

### Winter Spezial

Irländischer Rindsentrecote Prime Hereford

250 gr.

55

### Steak's / Filets von 400 gr. – auch als DUO 2 x 200 gr.

erhältlich für 1 Person

Der Preis versteht sich folgender Massen:

Beide einzelne Steak's je 200 gr. zusammen gezählt

minus Fr. 11.50 ergibt den definitiven Preis

#### Herkunft Fleisch

Kalb: Schweiz

Rind: Irland/ Canada

Poulet: Schweiz / Italien

Pferde: Kanada

Strauss: Afrika

Wildschwein: Schweiz / Österreich

Schwein: Schweiz

## Unsere Steaks auf dem heissen Stein

	150 gr.	200 gr.	300 gr.	400 gr.	500 gr.
<b>Rindsfilet „SQB“</b> <i>Swiss Quality Beef</i>	45.5	56	78	100	122
<b>Rindsfilet „Prime Limousin“</b> <i>Irländischer Weiderind</i>	46.5	58	82	106	130
<b>Rindsentrecote „Prime Hereford“</b> <i>Irländischer Weiderind</i>		48	66	84	102
<b>Rindsentrecote „Prime Hereford“ <u>Dry Aged</u></b> <i>Irländischer Weiderind</i>		56	78	100	122
<i>Rindsfiletwürfel</i>	44	55	76.5	98	119.5
<i>Kalbsmedaillons</i>	36.5	44.5	61.5	78.5	95
<i>Straussenfilet</i>		39	53	67	81
<i>Bündner Hirschfilet</i>		49.5	68.5	87.5	106
<i>Wildschweinentrecote</i>		29	39	49	59

## Beilagen zu den Steak's

*wählen Sie Ihre Beilage aus:*

- *Pommes frites,*
- *Pommes Wedges (gewürzte Kartoffelschnitze, frittiert)*
- *Butternudeln*
- *Hausgemachte Spätzli*
- *Hausgemachter Steinpilzrisotto*

### Hausgemachte Saucen:

*Kräuterbutter, Curry-Ananas Mayonnaise  
Tartar Sauce und scharfe Mexikanische Sauce*

*Zusatz Saucen wie auch Kräuterbutter      pro Schale Fr. 1.00*