

# Speisekarte

## **Vorspeisen – Kalte Vorspeisen & Salate**

|  |       |
|--|-------|
| Bündnerfleischcarpaccio und marinierte Stadler Feigen<br>mit Feigensenfcrème und Nüsslisalat | 17.50 |
| Mischsalat: Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Mais und Tomaten                           | 9.50  |
| Bunter Blattsalat mit Nüssen und Kernen  | 9.50  |
| Nüsslisalat mit Ei   | 12.50 |

Alle Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Salatsaucen:  
Balsamico-Vinaigrette oder French Dressing

## **Vorspeisen - Suppen**

|   |       |
|---|-------|
| Gerstensuppe „Belfort“<br>(auch vegetarisch erhältlich)       | 11.00 |
| Kürbis-Kokosnussmilch-Zitronengrassuppe mit Blätterteigstange | 11.00 |
| Rindsbouillon mit Sherry und Kräuterflädli                    | 9.50  |

Probieren Sie als Vorspeise oder als Apéro einen unserer leckeren Flammkuchen!

*Bei Konsumation von nur 1 Vorspeise ohne Hauptgericht behalten wir uns vor, das Gedeck am Stoff-gedeckten Tisch separat zu verrechnen.*

*Ab 8 Personen bitten wir Sie, vorgängig mit uns ein Menü zu besprechen.*

Alle Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST

# *Speisekarte*

## ***Pasta und Co.***

Hausgemachte Pizzoccheri aus Gran Alpin-Buchweizen mit Kartoffeln, Speck, Landjäger, Weisskohl, Rahm und Bündner Bergkäse  
*Vorspeise 17.50*  
Hauptgang 26.50

Hausgemachte Pizzoccheri aus Gran Alpin-Buchweizen mit Kartoffeln, Weisskohl, Baumnüssen, Rahm und Bündner Bergkäse  
*Vorspeise 17.50*  
Hauptgang 26.50

Capuns Belfort  
(auch vegetarisch erhältlich) *Vorspeise 17.50*  
Hauptgang 26.50

Hausgemachte Nudeln mit Schweinsgeschnetzelm, frischen Wiesenchampignons, Cipollotti, Dörrtomatenstreifen, Speck und frischen Kräutern  
Hauptgang 28.50

## ***Moni's Gemüseplatte***

Taler vom Grünen Hokkaido-Kürbis im Haselnussmantel auf Pilzragout und Gemüse garnitur 38.00

*Bei Veränderungen der Gerichte erlauben wir uns, den Preis je nach Mehraufwand anzupassen.*

Alle Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST

# Speisekarte

## **Alvaneuer Forelle**

Ganze Forelle am Stück im Ofen gebraten mit Bergkräutern  
serviert mit Gemüse und Gewürzkartoffeln 38.00

## **Alvaneuer Alpsäuli**

Kesselfleisch vom Rücken, geräucht und gekocht  
mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 32.00

Geräucherter und Grüner Speck mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 26.00

Geräucherte Huuswurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 27.00

Grüne Huuswurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 27.00

### Fleischdeklaration:

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Hirsch: ausschliesslich aus Bündner Jagd, Reh: aus Bündner oder Toggenburger Jagd

Schwarzwälderschinken: EU, Lamm: NZE\*/Australien\*

\*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

### Fischdeklaration:

Alvaneuer Forelle: Ranch Farsox, Alvaneu Bad

Zander, Egli: Russland

### Allergene:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

*Bei Veränderungen der Gerichte erlauben wir uns, den Preis je nach Mehraufwand anzupassen.*

Alle Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST

# Speisekarte

## **Hirsch & Reh**

Rehschnitzel auf Apfelrotkraut serviert mit glasierten Maroni  
Quarkspätzli und Nocino-Rahmsauce 42.00

Rehgeschnetzeltes mit Pilzrahmragout und Quarkspätzli 38.00  
*kleine Portion ab 2 Personen* 32.50  
*mit Apfelrotkraut und glasierten Maroni +6.00*

Rehhackbraten auf Herbstgemüse  
mit Nocino-Rahmsauce und Quarkspätzli 32.00  
*mit Apfelrotkraut und glasierten Maroni +6.00*

Moni's Hirschpfeffer mit Nocino, Champignons, Silberzwiebeln,  
Speck und Croûtons serviert mit Quarkspätzli 29.00  
*mit Apfelrotkraut und glasierten Maroni +6.00*

## **Für Fleischliebhaber**

Rosa gebratenes Rindsentrecôte, tranchiert, serviert mit Gemüse,  
Pommes Frites und Kräuterbutter 44.00  
*kleine Portion ab 2 Personen* 37.00

Panierte Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites 42.00  
*kleine Portion* 36.00

Moni's Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites 32.00

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites 25.00  
*kleine Portion* 21.00

*Bei Veränderungen der Gerichte erlauben wir uns, den Preis je nach Mehraufwand anzupassen.*

Alle Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST

# Speisekarte

## **Flammkuchen**

Alle Flammkuchen sind mit Sauerrahmcrème und jungen Zwiebeln und zusätzlich:

|   |       |
|---|-------|
| mit Schwarzwälder Rohschinkenstreifen   | 16.00 |
| mit Avocado, Strauchtomaten, Käse und Schwarzwälder Rohschinkenstreifen                   | 25.00 |
| mit Kürbis, Baumnüssen und Käse   | 21.00 |
| mit Käse und Schwarzwälder Rohschinkenstreifen ohne Sauerrahmcrème dafür mit Tomatensauce | 22.00 |

## **Käse-Fondue**

### **ab 2 Personen**

Fondue Belfort\*

mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und getrockneten Steinpilzen  
serviert mit Brot, Kartoffeln und Bündnerfleisch 32.00 pro Person

Klassisches Fondue

mit Brot 26.00 pro Person  
*mit einer Portion Kartoffeln\* zusätzlich +8.00*

*\*30 Minuten Wartezeit, da wir für Sie alles frisch zubereiten*

*Bei Konsumation von nur 1 Vorspeise ohne Hauptgericht behalten wir uns vor, das Gedeck am Stoff-gedeckten Tisch separat zu verrechnen.*

*Ab 8 Personen bitten wir Sie, vorgängig mit uns ein Menü zu besprechen.*

Alle Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST