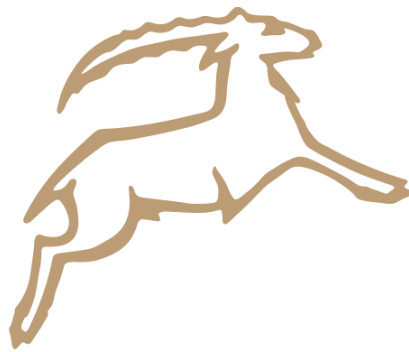


Herzlich Willkommen



HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
KLOSTERS
★★★

... schön, dass Sie uns besuchen!

Wir wünschen Ihnen ein paar angenehme Stunden bei uns.

Küchenchef: Marco Goerg
Gastgeberin: Daniela Rassbach

und das  Team

Suppen Soups

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli Beef consommé with herb-pancake stripes	11.-
Bündner Gerstensuppe Grisons barley soup	12.-
Muskat-Kürbisschaumsuppe mit Kernen und Öl Pumpkin soup with seeds and oil	11.-
Randenschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen Beetroot foam soup with smoked salmon stripes	12.-

Vorspeisen Starters

Blattsalat mit Kernen und knusprigen Brotwürfeln Leaf salad with seeds and crispy bread cubes	10.-
Bunter gemischter Salat Mixed salad	12.-
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crôutons Lamb`s lettuce with bacon, egg and croutons	18.-
Diese Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit: Französischem, Italienischem, oder Himbeer Dressing Choice of salad sauces: French, Italian or raspberry dressing	
Hirschcarpaccio mit Preiselbeermousse Parmesanspänen und mariniertem Rucola Deer carpaccio with cranberry mousse, parmesan and marinated rocket salad	19.-
Caesar Salat mit Pouletbrust, Speck und Crôutons Caesar salad with chicken breast, bacon and croutons	24.-
Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf) Beef tartar prepared at your choice (mild, medium or hot)	26.-
Geräucherter Lachs mit Senf- Dillsauce und Meerrettichschaum Smoked salmon with mustard-dill sauce and horseradish mousse	25.-

Bündner Spezialitäten & vegetarische Gerichte

Grisons specialities & vegetarian dishes

Capuns "Val Lumnezia" mit Bergkäse und Rohschinken- Streifen serviert an einer leichten Rahmsauce	25.-*
Stuffed chard leaves with local cheese and raw ham stripes served on a light creamy sauce	
Hausgemachte Kartoffelpizzockel mit Gemüse gebackene Zwiebeln, Alpkäse und Apfelmus	25.-*
Homemade potato dumplings with vegetables, baked onions, local cheese and apple sauce	
Äplerrösti mit Speck, Alpkäse und einem Spiegelei Rösti with crispy bacon, alp cheese and fried egg	24.-
Spinat Ricotta Tortelloni mit Gorgonzolarahmsauce pochierten Birnen und Pinienkernen	25.-*
Spinach ricotta tortelloni with gorgonzola sauce poached pears and pine nuts	

Aus dem See und dem Meer

From the lake and the sea

Frische Klosterser Forelle nach Ihrem Wunsch zubereitet mit Salzkartoffeln und Blattspinat	41.-
Freshly caught "Klosters" trout (cooked to your choice) served with boiled potatoes and leaf spinach	
Sautierte Riesencrevetten auf Thai-Curry-Gemüse-Nudeln	42.-*
Sauteed king prawns served on thai-curry vegetable pasta	
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce Artischocken-Gemüse und weisse Tessiner Polenta	43.-*
Roasted sea bass with lemon sauce, artichokes and white polenta from Tessin	
Sautiertes Bündner Lachsfilet mit Kräuterschaumsauce Randenrisotto und grillierten Frühlingszwiebeln	42.-*
Sauteed salmon filet with herb foam sauce, Beetroot-risotto and grilled spring onion	

Klassische Steinbockgerichte Classic Steinbock dishes

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art an Champignonsauce mit Butterrösti Sliced veal „Zurich style“ served with rösti	45.-*
Knochengereiftes Kalbssteak mit Cognacrahmsauce Tagliatelle und zweierlei Sellerie Bone-matured veal steak with cognac cream sauce, tagliatelle and two kinds of celery	54.-
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse Breaded veal escalope, served with seasonal vegetables and french fries	45.-*
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Marktgemüse Veal Cordon Bleu served with seasonal vegetables and french fries	47.-*
Geschnetztes von der Kalbsleber mit Calvadosjus Äpfeln und Butterrösti Sliced veal liver with calvados jus, apples and rösti	39.-*
Sanft geschmorte Klosterser Kalbshaxe an Pinot Noir Jus Safranrisotto und glasiertem Gemüse Braised veal knuckle from Klosters, with Pinot Noir jus, saffron risotto and glazed vegetables	39.-
Knochengereiftes Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Butter gratiniert oder grüne Pfeffersauce, Pommes Frites und Marktgemüse Bone-matured Entrecote gratinated with Café de Paris or green pepper sauce seasonal vegetables and french fries	52.-
Gebratene Maispouardenbrust mit Portweinjus Waldpilzrisotto und Broccoliröschen Roasted chicken breast with port wine jus, mushrooms risotto and broccoli	33.-
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Preiselbeer-Gin-Jus Kartoffelpizzockel und Balsamico-Rotkraut Pink roasted deer entrecote with cranberry-gin- jus potato dumplings and balsamic-red cabbage	48.-*
Rosa gebratenes Lammrack mit Rotwein-Schalotten Thymian-Kartoffelgratin und Bohnencassoulet Pink roasted rack of lamb with red wine shallots thyme-potato gratin and bean cassoulet	46.-
Knochengereiftes Schweinskotelette mit Pommery-Senfkruste Champagner-Sauerkraut und Mandelkartoffeln Bone-matured pork chop with pommery mustard crust champagner sauerkraut and almond potatoes	37.-
Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf) Beef tartar prepared at your choice (mild, medium or hot)	36.-

*Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen mit einem Preisnachlass von CHF 5.-
We also serve smaller portions with a discount of CHF 5.-

Unsere Gerichte ab 2 Personen am Abend

Our dishes for 2 persons in the evening

Knochengereiftes doppeltes Rindskotelette
serviert mit Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Pilzen
reichhaltiger Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Double bone-matured rib of beef
served with sauce béarnaise, pepper sauce, mushrooms,
a variation of vegetables and potato gratin

CHF 68.- pro Person

Fondue Chinoise,
serviert mit Poulet, Rind- und Kalbfleisch,
hausgemachten Saucen, Garnituren, Reis und Pommes Frites
Served with meat from chicken, beef and veal, homemade sauces, vegetables,
rice and french fries

CHF 57.- pro Person

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Poulet:	Frankreich
Lamm:	Schottland
Wurst- und Wurstwaren:	Schweiz
Trockenfleischspezialitäten:	Schweiz
Forelle:	Klosters
Wolfsbarsch	Frankreich
Lachs:	Lostallo
Crevetten:	Vietnam

Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, kontaktieren Sie bitte
unser Servicepersonal

