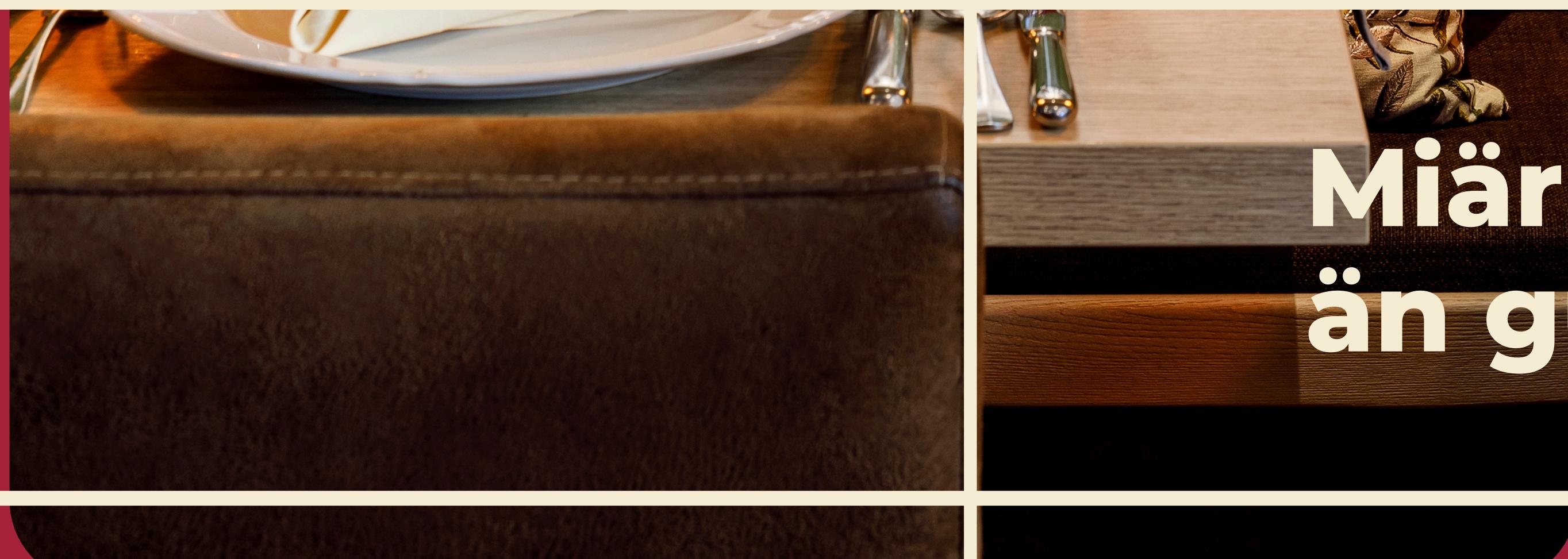


# *Hotel Sport*

★★★ KLOSTERS

# Menü / menu



Miär wünschend  
än guätä!

# WINTER MENU

Junge Blattsalate mit Feigensenf vinaigrette, Nüssen,  
Hirschbindenfleisch und Monsteiner Brauerchäse 

*Leaf salads with fig mustard vinaigrette, nuts,  
dried venison and Monsteiner beer cheese*

\*\*\*

**Tagessuppe**  
*Soup of the day*

\*\*\*

**Rehschnitzel auf Pilzrahmsauce,  
mit hausgemachten Spätzli   
und winterlichem Gemüse**

*Venison escalope on mushroom cream sauce,  
with homemade spaetzle  
and vegetables*

\*\*\*

**Vermicelles mit Meringue, Beeren,  
Vanilleglace und Rahm **

*Vermicelles with meringue, berries,  
vanilla ice cream and cream*

\*\*\*

\*

**4-Gang / 4 course 60**

**3-Gang / 3 course 52**

**2-Gang / 2 course 46**

**Hauptgang / main course 38**

**Vorspeise oder Dessert / starter or dessert 14**

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie:   
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## VORSPEISEN / starters

### **Crunchy Bowl**

20

mit Honigmelone, Hokkaidokürbis, Cashewnüssen und Kichererbsen,  
dazu gebackene Kokoscrevetten

*with melon, pumpkin, cashews, chickpeas and fried coconut prawns*

### **Mit Tannenhonig karamellisierter Davoser Ziger**

17

auf Blattsalaten und bunten Kirschtomaten

*Davos style ricotta with fir honey, green salad and cherrie tomatoes*

### **Zweierlei Rauchlachs**

21

auf Marmor-Randen mit Orangen-Senfdip

*duo of smoked salmon with chioggia-beets and orange-mustard*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie:   
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## SALATE / salads

### Nüsslisalat

17

**mit Speck, Ei und Croûtons**

Lambs lettuce with bacon, egg and croutons

### Salat vom Buffet

16

**Frische Salatauswahl vom Buffet mit einer Vielfalt an Dressings und Toppings**

Fresh salad selection from the buffet with a variety of dressings and toppings

### Gemischter Salat

13

Mixed salad

### Bunter Blattsalat

9

Leaf salad

### Salatsauce / choice of dressing

«Hotel Sport»-Dressing (Feigensenf vinaigrette) / fig mustard vinaigrette



Italienisch / italian



Französisch / french



Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie:   
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## SUPPEN / soups

**Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis** 13  
 mit Kokosespuma, steirischem Kürbiskernöl  
*Pumpkinsoup with coconut espuma, pumpkin seed oil*

**Bündner Gerstensuppe** 15  
*Grison barley soup*

**Tagessuppe** 10  
 Geniessen Sie unsere hausgemachte Tagessuppe.  
*Enjoy our homemade soup of the day.*

Gluten: Laktose: Vegetarisch: Nüsse: Sellerie:   
 Soja: Sesam: Senf: Ei: Krustentiere:

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN / Grison specialities

### Bündner Rösti

27

mit würzigem Hüttenkäsetatar, buntem Marktgemüse und frischen Bergkräutern  
*Grison «Rösti» with cottage cheese, mixed vegetables and fresh mountain herbs*

### Hausgemachte Klosterser Capuns

29

mit Bündnerfleisch (vegetarisch verfügbar) und Bergkäse gratiniert

*Dumplings “grison style” with air dried meat (optional vegetarian) and gratinated with alp cheese*

### Prättigauer Spinatpizockel

28

in Alpkrauterrahm, mit Bergkäse gratiniert

*Local style buckwheat dumplings with herbal cream and cheese*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie:   
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## HAUSGEMACHTE RAVIOLI / homemade ravioli

	klein / small 12 Stk.	gross / large 18 Stk.
<b>Klostserer Zigerchräpfli</b>   	21	28
mit Spinat und Klostserer Ziger gefüllt, an Salbeibutter mit frisch gehobeltem Parmesan <i>filled with spinach and Klosters' 'Ziger' cheese, sage butter and Parmigiano</i>		
<b>Bündner Buchweizenchräpfli</b>   	24	31
Mit Trockenfleisch-Bergkäsefüllung, auf Alpchäsrähm <i>made of buckwheatflour, filled with air dried meat and cheese on alp-cheesesauce</i>		
<b>Kalbfleischravioli</b>   	24	31
mit sautierten Salbeitymaten, frischen Kräutern und frisch gehobeltem Parmesan <i>filled with veal, served with braised sage tomatoes, herbs and Parmigiano</i>		
<b>Steinpilzravioli</b>   	24	31
mit sautierten Salbeitymaten, an Rahmsauce, dazu frisch gehobelter Parmesan <i>with mushrooms, braised sage tomatoes, cream sauce and Parmigiano</i>		
<b>Ravioli Variation</b>	25	32
drei verschiedene Sorten nach Wahl, an Salbeibutter und frisch gehobeltem Parmesan <i>selection of three ravioli options with sage butter and Parmigiano</i>		

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie:   
 Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## PASTA

**Spaghetti Bolognese** 25  
 mit Bolognese-Sauce und frisch gehobeltem Parmesan  
 with bolognese sauce and grated parmesan

**Spaghetti Napoli** 20  
 mit Tomaten-Sauce und frisch gehobeltem Parmesan  
 with tomato sauce and grated parmesan

**Spaghetti Carbonara** 25  
 mit Guanciale, Parmesan, Eigelb und Petersilie  
 with guanciale, parmesan, egg yolk and parsley

## REISGERICHTE / rice dishes

**Gebratener Reis** 25  
 mit Wokgemüse, Cashewnüssen, Ei und frischem Koriander  
 Fried rice with vegetables, cashew nuts, egg and fresh cilantro

**Safranrisotto** 27  
 mit gebratenen Seitlingspilzen, sautierten Frühlingszwiebeln, Tomaten, Parmesan  
 Saffron risotto with fried mushrooms, sautéed scallions, tomatoes, parmesan

Auf Wunsch servieren wir die Pasta- und Reisgerichte auch glutenfrei.  
 On request we serve the pasta and rice dishes also gluten free.

Gluten: Laktose: Vegetarisch: Nüsse: Sellerie:   
 Soja: Sesam: Senf: Ei: Krustentiere:

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
 Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## FLEISCH & FISCH / meat & fish

**Halbes Dutzend Knoblauchcrevetten**  48  
**mit mediterranem Grillgemüse und Safranrisotto**  
*Half dozen garlic prawns with grilled vegetables and saffron risotto*

**Rahmschnitzel**  31  
**wahlweise vom Schwein oder Poulet, mit Nudeln und winterlichem Gemüse**  
*Choice of pork or chicken escalope with cream sauce, noodles and vegetables*

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»**  47  
**mit Bündner Rösti und winterlichem Gemüse**  
*Sliced veal «Zurich style» with Grison «Rösti» and vegetables*

**Wiener Kalbsschnitzel**  47  
**mit Pommes frites und winterlichem Gemüse**  
*Viennese veal with french fries and vegetables*

**Kalbs Cordon Bleu**  51  
**gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse,  
mit Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse**  
*Veal cordon bleu filled with Grison dried meat and raclette cheese,  
with roasted potatoes and vegetables*

**Rindsfilet vom Grill (250g)**  57  
**mit hausgemachter Trüffelbutter, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse**  
*Grilled beef tenderloin (250g) with homemade truffle butter, potatoes au gratin  
and vegetables*

Gluten:  Laktose:  Vegetarisch:  Nüsse:  Sellerie:   
Soja:  Sesam:  Senf:  Ei:  Krustentiere: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## FONDUE CHINOISE

Nur auf Voranmeldung und ab 2 Personen

67 p.P.

*Advance reservation necessary and from 2 persons*

### Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

*Small mixed salad with your choice of dressing*

\*\*\*

### Fondue Chinoise

mit einer Auswahl von verschiedenen edlen Fleischsorten (250g / Person),

mit allerlei Dips, Essiggemüse, Reis und Pommes frites

*with a choice of various tender meat slices (250 g / person),  
a variety of dips, pickles, rice and french fries*

\*\*\*

### Tagesdessert oder 1 Kugel Glacé

*Dessert of the day or 1 scoop of ice cream*

Supplement Fleisch

10 / 100 g

*Second helping of meat*

## ABENDMENU / evening menu

	Vegetarisch vegetarian	Fleisch / Fisch meat / fish
<b>4-Gang Menu</b> / 4-course menu	50	55
<b>3-Gang Menu</b> / 3-course menu	41	47
<b>2-Gang Menu</b> / 2-course menu	33	39

Gluten: Laktose: Vegetarisch: Nüsse: Sellerie:   
Soja: Sesam: Senf: Ei: Krustentiere:

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# DEKLARATION / declaration

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dieses Anliegen ist uns wichtig, um zum einen unsere Umwelt so gut wie möglich zu schonen und Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Whenever possible, we source our products from the region. This is important to us in order to protect our environment as much as possible and to offer you the best quality.

Trockenfleisch / air dried meat

Metzgerei Guler & Kesslerhof Klosters

Wurstwaren / sausages

Schweiz

Berg- und Alpkäse / cheese

Kesslerhof Klosters & Sennerei Grund, Altdorf

Lachs / salmon

Norwegen

Shrimps

Zucht ASC, Mangrovenwälder Vietnam

Geflügel / chicken

Schweiz

Rindfleisch / beef

Schweiz / Argentinien\*\*

Kalbfleisch / veal

Schweiz

Lamm / lamb

Neuseeland\*\*

Reh / deer

Österreich

Schweinefleisch / pork

Schweiz

\*\* kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*\* can be produced with hormones or other microbials.



Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über weitere Allergene.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.