

HERBST MENU

**Junge Blattsalate mit Feigensenfvinaigrette, Nüssen,
Hirschbindenfleisch und Monsteiner Brauerchäs**  

*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 herbstliches 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

Salat vom Buffet / salad from the buffet 16

Frische Salatauswahl vom Buffet mit einer Vielfalt an Dressings und Toppings

Selection of fresh salads from the buffet, with a variety of dressings and toppings

Herbst Salat / Autumn salad 18

Bunte Blattsalate mit Apfelschnitzen,
getrockneten Cranberries, Hüttenkäsetatar und Ei

Salad leaves with apple slices, dried cranberries, cottage cheese and egg

+ Pouletbrüstchen in Streifen / chicken in stripes +7

+ Hausgemachte Egliknuserli / perch fritters +11

Salatsauce / choice of dressing

«Hotel Sport»Dressing (Feigensenfvinaigrette) / house dressing

Italienisch / Italian

Französisch / French

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis 14

mit Kokospuma, steirischem Kürbiskernöl

Pumpkinsoup with coconut espuma, pumpkin seed oil

Tagessuppe / soup of the day 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.

PASTA

- Hausgemachte Klosterser Capuns / dumplings «grison style»**     29
mit Bündnerfleisch (vegetarisch verfügbar) und Bergkäse gratiniert
with air-dried meat (optional vegetarian) and gratinated with alpine cheese
- Spaghetti Bolognese**    25
mit Bolognese Sauce und frisch gehobeltem Parmesan
with Bolognese sauce and grated Parmigiano
- Spaghetti Napoli**     20
mit Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan
with tomato sauce and grated Parmigiano
- Spaghetti Carbonara**   25
mit Guanciale, Parmesan, Eigelb und Petersilie
with Guanciale, Parmigiano, egg yolk and parsley
- Prättigauer Spinatpizzockel**     28
in Alpkräuterrahm, mit Bergkäse gratiniert
Local style buckwheat dumplings with herbal cream and cheese
- Gebratener Reis / fried rice**       25
mit Wokgemüse, Cashewnüssen, Ei und frischem Koriander
with vegetables, cashew nuts, egg, and fresh cilantro
- Safranrisotto / saffron risotto**    27
mit gebratenen Seitlingspilzen, sautierten Frühlingszwiebeln, Tomaten, Parmesan
with roasted mushrooms, scallions, tomatoes, and Parmigiano

Auf Wunsch servieren wir die Pastagerichte auch glutenfrei.
On request we serve the pasta 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 / meat

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

Wiener Kalbsschnitzel / veal «Schnitzel»    47
mit sommerlichem Gemüse
with seasonal vegetables

Kalbs Cordon Bleu / veal «Cordon Bleu»    49
gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse, sommerliches Gemüse
filled with air-dried meat and raclette cheese, with seasonal vegetables

Rahmschnitzel / escalope with creamy sauce    31
wahlweise vom Schwein oder Poulet, mit sommerlichem Gemüse
your choice of pork or chicken, with seasonal vegetables

Unsere köstlichen Beilagen ergänzen unsere Fleischgerichte ausgezeichnet:
„Our delicious side dishes perfectly complement our meat dishes:

Pommes Frites / french fries
Bratkartoffeln / roasted potatoes
Kartoffelstock / mashed potatoes
Rösti / Roesti
Reis / rice
Pasta / pasta
Spätzli / homemade spaetzle

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 locally. This is important to us in order to protect the environment as much as possible and to offer you the best quality.

Trockenfleisch / **air-dried meat**

Wurstwaren / **sausages**

Berg- und Alpkäse / **cheese**

Egli / **perch**

Geflügel / **chicken**

Rindfleisch / **beef**

Kalbfleisch / **veal**

Lamm / **lamb**

Schweinefleisch / **pork**

Reh / *deer*

Metzgerei Guler & Kesslerhof Klosters

Schweiz

Kesslerhof Klosters & Sennerei Grund, Altdorf

Baltikum

Schweiz

Argentinien**

Schweiz

Neuseeland**

Schweiz

Österreich

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

** **May be produced with hormones and/or other antimicrobial growth promoters.**

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.