



Hotel Sport

*** KLOSTERS

Menü *Menu*



Salate / salads

Salat vom Buffet

15

Salad from the buffet

Sommersalat / summer salad

17

Bunte Blattsalate mit Apfelschnitze, getrockneten Cranberries, Hüttenkäsetatar und Ei
Leaf salad with apple slices, dried cranberries, cottage cheese and egg

Wahlweise mit / optionally with

Pouletbrüstchen in Streifen / chicken in stripes

24

Riesencrevetten / prawns 

28

Auswahl Salatsauce / choice of dressing

Hausdressing (Feigensenfvinaigrette) / house (fig mustard vinaigrette)  

Italienisch / italian  

Französisch / french   

Suppen / soups

Tomatenrahmsuppe

12

mit Ginsahne, Basilikumöl

Tomato cream soup with gin cream, basil oil

Tagessuppe

9





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. 7.7% MwSt.




Pasta / pasta





Hausgemachte Klosterser Capuns     26
mit Bündnerfleisch (vegetarisch verfügbar) und Bergkäse gratiniert
Dumplings «Grison style», air dried meat (optional vegetarian), gratinated with alp cheese

Spaghetti Bolognese   23
mit frisch gehobeltem Parmesan
Spaghetti with bolognese sauce, grated parmigiano

Spaghetti Napoli    20
mit frisch gehobeltem Parmesan
Spaghetti with tomato sauce, grated parmigiano

Spaghetti Carbonara   22
mit Panchetta, Parmesan, Eigelb und Petersilie
Spaghetti with panchetta, parmigiano, egg yolk and parsley

Spaghetti alla verdura    22
mit jungem Spinat, Tomaten, Cipolotti, Arvennüssen und frischem Basilikum
Spaghetti with baby spinach, tomato, scallions, pine nuts and fresh basil

Gebratener Reis      23
mit Wokgemüse, Cashewnüssen, Ei und frischem Koriander
Fried rice with vegetables, cashew nuts, egg and fresh cilantro

Risotto der Saison    23
mit gebratenen Seitlingspilzen, sautierten Frühlingszwiebeln, Tomaten, Parmesan
Risotto with mushrooms, sautéed scallions, tomatoes, 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. 7.7% MwSt.

Fleisch / meat

Kalbsbratwurst vom Kesslerhof   19
mit sommerlichem Gemüse
Calf sausage from Kesslerhof with vegetables

Wiener Kalbsschnitzel    42
mit sommerlichem Gemüse
Veal «Schnitzel Vienna style» with vegetables

Kalbs Cordon Bleu    46
gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse, sommerliches Gemüse
«Schnitzel» filled with Grison dried meat and alp cheese, vegetables

Rahmschnitzel    28
wahlweise vom Schwein oder Poulet, mit sommerlichem Gemüse
Escalope with cream sauce, with your choice of pork or chicken, vegetables

Wahlweise servieren wir Ihnen dazu folgende Beilagen:
Optionally we serve the following side dishes:

Sommer-Kartoffelsalat / potato salad
Pommes Frites / french fries
Rosmarinkartoffeln / potatoes
Kartoffelstock / mash
Reis / rice
Pasta / pasta

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. 7.7% 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 / dry 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	Argentinien**
Kalbfleisch / veal	Schweiz
Lamm / lamb	Neuseeland**
Schweinefleisch / pork	Schweiz

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

** can be produced with hormones or other microbials

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. 7.7% MwSt.

Unsere Weinempfehlung / our wine recommendation

Weisswein / white wine

Zizerser Riesling Sylvaner	1 dl	6
2022 Philipp Grendelmeier Zizers	5 dl	28
Enate Chardonnay 234	1 dl	7
2021 Viñedos del Alto Aragon Somontano	7 dl	47
Pinot Grigio DOC	1 dl	7
2022 Trentino Endrizzi	7 dl	45

Rosé / rosé wine

Oeil de Perdrix Rosé	1 dl	5
Jean et Pierre Testuz, Treytorrens en Dezaley	5 dl	23
Bündner Rosé «einfach fein»	7 dl	47
2021 Von Salis Pinot Noir Graubünden		

Rotwein / red wine

Zizerser Pinot Noir, AOC Graubünden	1 dl	6
2021 Philipp Grendelmeier Zizers	5 dl	28
Primitivo di Manudria DOC	1 dl	7
2020 Zinfandel, Papale, Vigne & Vini Puglia	7 dl	46
Enate Crianza	1 dl	7
2018 Tempranillo/Cabernet Sauvignon Somontano	7 dl	45

Für eine umfangreichere Auswahl, fragen Sie nach unserer Weinkarte.
For a more extensive selection, ask for our wine list.

Sortiments- und Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.
Assortment and vintage are subject to change without notice.

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. 7.7% MwSt.