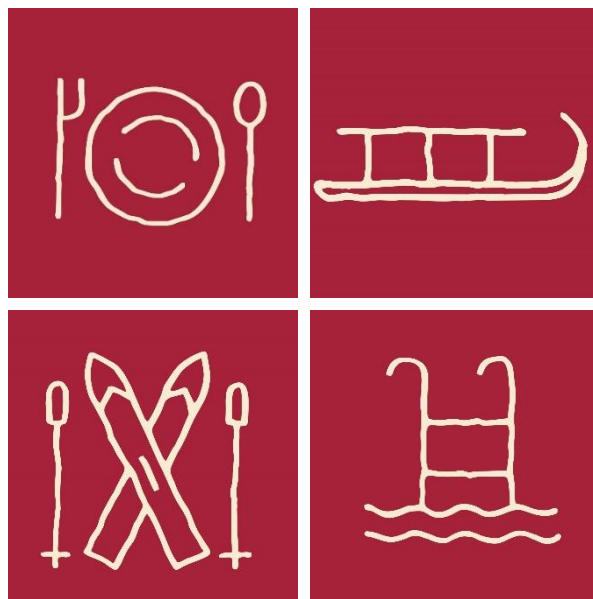


**Herzlich Willkommen
im**




Hotel Sport


*** KLOSTERS





Das Hotel Sport-Team wünscht Ihnen eine tolle Zeit bei uns
und wünscht einen guten Appetit!

Vorspeisen *Starters*

Büffelmozzarella mit marinierten Strauchtomaten,    17.00
jungem Salat und gerösteten Cashewnüssen
*Mozzarella di buffala with marinated cherrie-tomatos,
baby leaf and roasted cashews*






Rosa gebratener Kalbsrücken nach "Art des Hauses"   20.00
mit Yellowfin-Thunfischespuma und frittierten Kapern
*Our special roasted saddle of veal home made
with Yellowfin tuna espuma and fried capers*

Bündner Rauchlachs   19.00
mit frischem sautierten Blattspinat und Pinienkernen
*Smoked salmon "Grison style"
with fresh, braised spinach and pine nuts*



Gemischter Salat 10.50
Mixed salad


Bunte Blattsalate 8.50
Leaf salad

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit / *All salads are served with*

Italiandressing / *Italian dressing* 
Frenchdressing / *French dressing*  
Beerenvinaigrette/ *berries-vinaigrette*  

Suppen *Soups*

Tomatenrahmsüppchen mit Ginsahne und Basilikumöl   8.50
Tomato cream soup with gin cream and basil oil

Bündner Gerstensuppe    10.50
Grison barley soup

Tagessuppe 7.50
Soup of the day


Pasta


Spaghetti Bolognese mit frisch gehobeltem Parmesan    22.00
Spaghetti with bolognese sauce and planed parmesan

Spaghetti Napoli mit frisch gehobeltem Parmesan    20.00
Spaghetti with tomato sauce and planed parmesan

Bündner Spezialitäten

Grisons Specialities

Bündner Rösti mit würzigem Hüttenkäsetatar  25.50
serviert mit buntem Marktgemüse und frischen Bergkräutern
Grisons rösti with cottage cheese and mixed vegetables

Nick's hausgemachte Klosterser Capuns     25.00
mit Bündner Fleisch und Bergkäse, gratiniert mit einer leichten Bechamel
*Dumplings "Grison style",
with air dried meat and alp cheese, gratinated with bechamel*

Auf Wunsch ist dieses Gericht auch vegetarisch erhältlich
To your request, we prepare these dish vegetarian as well

Chäsgetschädder ein altes einfaches Rezept aus dem Prättigau 23.00
mit Käse, Brot und ganz viel Liebe    
*"Chäsgetschädder" an old easy recipe from the "Prättigau"
with cheese, bread and lots of love*

Unsere hausgemachten Ravioli

Home-made Ravioli

klein / small **gross / large**
12 Stk. 18 Stk.

Klosters Chrutchröpfli

Mit Spinat und Klosterser Ziger gefüllt, an Salbeibutter

*Filled with spinach and Klosters' ricotta cheese,
served with sage butter*

15.00

22.00

Davoser Käsetäschli

Mit Raclettekäsefüllung, geschmolzenen Zwiebeln
und Knoblauchcroutons

*Filled with Raclette cheese,
served with caramellized onions and garlic croutons*

16.00

23.00

Herzhafte Kalbfleischravioli

Mit sautierten Salbei-Tomaten und frischen Kräutern

Filled with veal, served with braised tomato-cubes and herbs

17.00

24.00

Steinpilzravioli

mit sautierten Salbei-Tomaten und Rahmsauce

Filled with mushrooms, braised tomatoes, sage and cream sauce

19.00

26.00

Ravioli Variation

Drei verschiedene Sorten nach Wahl mit Salbeibutter

Selection of three various ravioli with sage butter

19.00

26.00

Hauptgänge


Main Courses

Ein halbes Dutzend sautierte Riesencrevetten   42.00
mit Vanilletomaten und Basilikumrisotto




*Half a dozen Black Tiger prawns
with vanilla-tomatoes and basil risotto*

Rahmschnitzel vom Schwein    28.00
mit Nüdeli und buntem Marktgemüse




Porc escalope with cream sauce, noodles and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art auf Bündner Rösti  40.00
mit kleinem Gemüse



Sliced veal Zurich style on Grison rösti, with vegetables

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites oder Salzkartoffeln,    40.00
buntem Marktgemüse und Preiselbeeren

*Veal "Schnitzel Vienna style", with french fries or boiled potatoes, vegetables
and mountain cranberrys*

Cordon-Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Gruyère    42.00
dazu Bratkartoffeln und einem winterlichen Gemüsebouquet

*"Schnitzel" filled with Grison dried meat and Gruyère-cheese
roasted potatoes and vegetable-bouquet*

Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Alpenkräuterbutter,   45.00
Kartoffelgratin und winterlichem Gemüsebouquet

*Grilled sirloin steak with homemade herb butter,
potato gratin and vegetables*

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

Fondue Chinoise (min 2 persons)

(Auf Voranmeldung)

(Advance reservation necessary)

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 58.00 p.P.
Mixed salad with your choice of dressing

Fondue Chinoise    

mit einer Auswahl verschiedener edler Fleischsorten (250 g/Person),
mit allerlei Dips, Essiggemüse, Reis und Pommes frites

Supplement Fleisch 10.00 / 100 g

Fondue Chinoise

with a choice of various tender meat slices (250 g/Person),

a variety of dips, pickles, rice and french fries

second helping of meat

10.00 / 100 g

Frischer Fruchtsalat mit Glacé oder Tagesdessert 

Fresh Fruit salad with ice cream or dessert of the day

Abendmenu

Evening Menu

	Vegetarisch <i>Vegetarian</i>	Fleisch/Fisch <i>Meat/fish</i>
4-Gang Menu / <i>4-Course menu</i>	45.00	55.00
3-Gang Menu / <i>3-Course menu</i>	36.00	46.00
2-Gänge nach Wahl / <i>2-courses of your choice</i>	28.00	38.00
Nur Hauptgang / <i>Main course</i>	23.00	33.00

Fleischdeklaration

Wir achten auf beste Produkte und beziehen, wenn möglich, die Lebensmittel aus der Region und der Schweiz.

We care for our products and whenever possible we use local foods and products from Switzerland.

Trockenfleisch / <i>Dried meat</i>	Metzgerei Guler Klosters
Wurstwaren / <i>Sausages</i>	Schweiz
Berg- und Alpkäse / <i>Alpage Cheese</i>	Sennerei Grund, Altdorf
Lachs / <i>Salmon</i>	Zucht, Norwegen
Shrimps	Zucht ASC, Mangrovenwälder Vietnam
Geflügel / <i>Poultry</i>	Schweiz
Rindfleisch / <i>Beef</i>	Argentinien**
Kalbfleisch / <i>Veal</i>	Schweiz
Lamm/ <i>Lamb</i>	Neuseeland**
Schweinefleisch / <i>Porc</i>	Schweiz

** kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / *can be produced with hormones or other microbials*