



# *Hotel Sport*

\*\*\* KLOSTERS

## Menü Menu

Gerne beraten wir Sie bei Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

If you have any special dietary requirements or allergies, ask our staff.

All prices are in CHF and including 7.7% VAT



# Salate *Salads*

**Salat vom Buffet** 11.50

*Salad from the buffet*

**Sommersalat / Summer salad**    17.50

Bunte Blattsalate mit Apfelschnitzen, getrockneten Cranberries & Hüttenkäsetatar  
*Leaf salad with apple slices, dried cranberries and cottage cheese*

Wahlweise mit / *optionally with*

- Pouletbrüstchen in Streifen / *with chicken* 24.50

- Schweinssteak / *with pork steak* 23.00

- Fischknusperli / *with fried fish fillet*   26.50



Den Sommersalat servieren wir Ihnen wahlweise mit

*The summer salad is served with*

Italiandressing / *Italian dressing* 

Frenchdressing / *French dressing*  

# Suppen *Soups*

**Tomatenrahmsüppchen mit Ginsahne und Basilikumöl**   10.50

*Tomato cream soup with gin cream and basil oil*

**Bündner Gerstensuppe**    10.50

*Grison barley soup*

**Tagessuppe** 7.50

*Soup of the day*

# Hauptgänge *Main Courses*

**Käsegriller 160gr. vom Kesslerhof\***  23.00

mit sommerlichem Gemüse

*“Käsegriller” 160gr. from the “Kesslerhof” with vegetables*

**Wiener Kalbsschnitzel\***    

mit sommerlichem Gemüse

*Veal “Schnitzel Vienna style” with vegetables*

40.00

**Kalbscordon-Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Gruyère\***   

dazu sommerliches Gemüse

*“Schnitzel” filled with Grison dried meat and Gruyère-cheese, vegetables*

42.00

**Schweinsrahmschnitzel\***    

mit sommerlichem Gemüse

*Pork escalope with cream sauce and vegetables*

28.00

**\* Wahlweise servieren wir Ihnen dazu lauwarmen Kartoffelsalat,**  

**Pommes Frites, Butterkartoffeln**  **oder Pasta** 

*Served with warm potato salad, French fries, butter potatoes or Pasta*

**Nick's hausgemachte Klosterser Capuns**    

mit Bündner Fleisch und Bergkäse, gratiniert mit einer leichten Bechamel



*Dumplings “Grison style”, with air dried meat and alp cheese, gratinated with bechamel*

26.00

Auf Wunsch ist dieses Gericht auch vegetarisch erhältlich

*To your request, we prepare these dish vegetarian as well*

24.00

**Spaghetti Bolognese** mit frisch gehobeltem Parmesan   

*Spaghetti with bolognese sauce and planed parmesan*

22.00

**Spaghetti Napoli** mit frisch gehobeltem Parmesan   

*Spaghetti with tomato sauce and planed parmesan*

19.00

# Unsere Weinempfehlungen dazu

## *Our Wine recommendation*



### **Weisswein** *White wine*

#### **Zizerser Riesling Sylvaner, 2019**

Philipp Grendelmeier Zizers

1 dl 5.50

5 dl 25.00

#### **Enate Chardonnay 234, 2018**

Viñedos del Alto Aragon, Somontano DO

1 dl 6.50

7/7,5 dl 44.00

#### **Pinot Pinot Grigio DOC, 2019**

Trentino, Endrizzi

1 dl 6.00

7/7,5 dl 42.00

### **Rosé** *Rosé wine*

#### **Oeil de Perdrix Rosé**

Jean et Pierre Testuz, Treytorrens en Dezaley

1 dl 5.00

5 dl 23.00

### **Rotwein** *Red wine*

#### **Zizerser Pinot Noir, AOC Graubünden, 2018**

Philipp, Weingut im Tschalär Zizers

1 dl 6.00

5 dl 27.00

#### **Primitivo di Manduria DOC, 2017**

Puglia, Zinfandel, Papale, Vigne & Vini

1 dl 6.50

7/7,5 dl 44.00

#### **Enate Crianza, 2016**

Somontano DO, Tempranillo/Cabernet Sauvignon

Viñedos del Alto Aragon

1 dl 6.50

7/7,5 dl 42.00

Für eine umfangreichere Auswahl fragen Sie nach unserer Weinkarte