



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.














Vorspeisen *Starters*

- Bündner Rauchlachs**   19
mit frischem sautierten Blattspinat und Pinienkernen
Smoked salmon "Grison style" with fresh braised spinach and pine nuts
- Prättigauer Geisschäs-Crème brûlée**  17
mit hausgemachter Tomatenmarmelade und Sakurakresse
Goat cheese-crème brûlée with homemade tomato-jam and Sakura-watercress
- Randen-Falafel** 17
mit Orangen-Rucola-Salat und Hummus Dip
Beetroot-falafel with arugula, oranges and hummus
- Gemischter Salat** 11
Mixed salad
- Bunter Blattsalat** 8
Leaf salad
- Nüsslisalat** mt Speck, Ei und Croûtons   14
Lambs lettuce with bacon, egg and bread crumbs
- Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit
All salads are served with your choice of
- Italian dressing / *Italian dressing* 
French dressing / *French dressing*  

Suppen *Soups*

- Tomatenrahmsüppchen** mit Ginsahne und Basilikumöl   10
Tomato cream soup with gin cream and basil oil
- Bündner Gerstensuppe**    12
Grison barley soup
- Tagessuppe** 8
Soup of the day

Pasta

- Spaghetti Bolognese** mit frisch gehobeltem Parmesan    22
Spaghetti with bolognese sauce and planed parmesan
- Spaghetti Napoli** mit frisch gehobeltem Parmesan    20
Spaghetti with tomato sauce and planed parmesan
- Gebratener Reis** mt Wokgemüse, Ei, Cashewnüssen      23
und frischem Koriander
Egg fried rice with wok-veggies, cashews and fresh cilantro













Bündner Spezialitäten

Grisons Specialities

- Bündner Rösti mit würzigem Hüttenkäsetatar**  25
serviert mit buntem Marktgemüse und frischen Bergkräutern
Grisons rösti with cottage cheese and mixed vegetables
- Nick's hausgemachte Klosterser Capuns**     25
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 this dish vegetarian as well
- Prättiger Chnödli**    28
mit Händöpfelstock und Honigrüebli
Meat balls "Prättigau style" with mashed potatoes and sauteed carrots

Unsere hausgemachten Ravioli

Home-made Ravioli

	klein / <i>small</i>	gross / <i>large</i>
	12 Stk.	18 Stk.
Klosters Zigerchröpfli   	15	22
Mit Spinat und Klosterser Ziger gefüllt, an Salbeibutter <i>Filled with spinach and Klosters' ricotta cheese, served with sage butter</i>		
Davoser Chätäschli   	16	23
Mit Raclettekäsefüllung, geschmolzenen Zwiebeln und Knoblauchcroutons <i>Filled with Raclette cheese, served with caramelized onions and garlic croutons</i>		
Herzhafte Kalbfleischravioli   	17	24
Mit sautierten Salbeitomen und frischen Kräutern <i>Filled with veal, served with braised tomato-cubes and herbs</i>		
Steinpilzravioli   	19	26
mit sautierten Salbeitomen und Rahmsauce <i>Filled with mushrooms, braised tomatoes, sage and cream sauce</i>		
Ravioli Variation	19	26
Drei verschiedene Sorten nach Wahl mit Salbeibutter <i>Selection of three various ravioli with sage butter</i>		

Hauptgänge

Main Courses

- Ein halbes Dutzend sautierte Riesencrevetten**   42
mit Vanilletomaten und Basilikumrisotto
Half a dozen Black Tiger prawns with vanilla-tomatoes and basil risotto
- Rahmschnitzel vom Schwein**    28
mit Nüdeli und buntem Marktgemüse
Porc escalope with cream sauce, noodles and vegetables
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" auf Bündner Rösti**  40
mit kleinem Gemüse
Sliced veal "Zurich style" on Grison rösti, with vegetables
- Wiener Kalbsschnitzel** mit Pommes frites    40
buntem Marktgemüse und Preiselbeeren
Veal "Schnitzel Vienna style", with french fries, vegetables and mountain cranberries
- Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Gruyère**    42
dazu Bratkartoffeln und ein winterliches Gemüsebouquet
*"Veal-Schnitzel" filled with Grison dried meat and Gruyère-cheese
roasted potatoes and vegetables*
- Rindsfilet vom Grill (250g)** mit hausgemachter Trüffelbutter,  52
Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse
*Grilled beef tenderloin (250g) with homemade truffle butter,
Potatoes au gratin and vegetables*
- Sous vide gegarte Kalbskopfbäckchen** vom Kesslerhof    48
mit Süsskartoffelstampf und Portweinschalotten
Slow braised calfs cheeks with mashed sweet potatoes and port wine shallots

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

Fondue Chinoise (min 2 persons)

(Auf Voranmeldung)

(Advance reservation necessary)

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

58 p.P.

Mixed salad with your choice of dressing

Fondue Chinoise

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

Supplement Fleisch

10 / 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 / 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 / 4-course menu	45	55
3-Gang Menu / 3-course menu	36	46
2-Gänge nach Wahl / 2 courses of your choice	28	38

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 / Kesslerhof Klosters
Wurstwaren / <i>Sausages</i>	Schweiz
Berg- und Alpkäse / <i>Alpage Cheese</i>	Kesslerhof Klosters / Sennerei Grund, Altdorf
Lachs / <i>Salmon</i>	Graubünden, Schweiz
Shrimps	Zucht ASC, Mangrovenwälder Vietnam
Geflügel / <i>Poultry</i>	Schweiz
Rindfleisch / <i>Beef</i>	Argentinien**
Kalbfleisch / <i>Veal</i>	Schweiz
Kalbsbäckchen / <i>Calfs cheeks</i>	Kesslerhof Klosters
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*