



Hotel Sport

*** KLOSTERS

Menü *Menu*



HERZLICH WILLKOMMEN

Vorspeisen / starters

Bünder Rauchlachs 	19
mit frischem sautierten Blattspinat und Arvennüssen Smoked salmon «Grison style» with fresh braised spinach and pine nuts	
Prättigauer Geischäs-Crème brûlée  	18
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	
Nüsslisalat mt Speck, Ei und Croûtons 	14
Lambs lettuce with bacon, egg and bread crumbs	
Gemischter Salat 	12
Mixed salad	
Bunter Blattsalat 	9
Leaf salad	
Auswahl Salatsauce / choice of dressing	
Italienisch / italian	
Französisch / french	

Suppen / soups

Tomatenrahmsuppe  	12
mit Ginsahne, Basilikumöl Tomato cream soup with gin cream, basil oil	
Bündner Gerstensuppe  	12
Grison barley soup	
Tagessuppe	9
Soup of the day	

Pasta & Reis / pasta and rice

Spaghetti Bolognese  	23
mit frisch gehobeltem Parmesan Spaghetti with bolognese sauce, grated parmigiano	
Spaghetti Napoli   	21
mit frisch gehobeltem Parmesan Spaghetti with tomato sauce, grated parmigiano	
Gebratener Reis mit Wokgemüse, Ei, Cashewnüssen  	23
und frischem Koriander Egg fried rice with wok-veggies, cashews and fresh cilantro	
Risotto der Saison  	25
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

Bündner Spezialitäten/ Grisons Specialities

Bündner Rösti mit würzigem Hüttenkäsetatar  	26
serviert mit buntem Marktgemüse und frischen Bergkräutern Grisons rösti with cottage cheese and mixed vegetables	
Hausgemachte Klosterser Capuns  	26
mit Bündnerfleisch (vegetarisch verfügbar) und Bergkäse gratiniert Dumplings «Grison style», air dried meat (optional vegetarian), gratinated with alp cheese	
Prättiger Chnödli  	29
mit Händöpfelstock und Honigrüebli Meat balls «Prättigau style» with mashed potatoes and sauteed carrots	

Hausgemachte Ravioli / Home-made Ravioli

	klein / small 12 Stk.	gross / large 18 Stk.
Klosters Zigerchräpfli   	16	23
mit Spinat und Klosterser Ziger gefüllt, an Salbeibutter Filled with spinach and Klosters' ricotta cheese, served with sage butter		
Davoser Chästäschli   	17	24
mit Raclettekäsefüllung, geschmolzenen Zwiebeln und Knoblauchcroutons Filled with Raclette cheese, served with caramelized onions and garlic croutons		
Herzhafte Kalbfleischravioli  	17	26
mit sautierten Salbeitomaten und frischen Kräutern Filled with veal, served with braised tomato-cubes and herbs		
Steinpilzravioli   	19	26
mit sautierten Salbeitomaten und Rahmsauce Filled with mushrooms, braised tomatoes, sage and cream sauce		
Ravioli Variation	19	27
Drei verschiedene Sorten nach Wahl mit Salbeibutter Selection of three various ravioli with sage butter		

Gluten:  Laktose:  vegetarisch: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch & Fisch / meat & fish

- Ein halbes Dutzend sautierte Riesencrevetten**   44
mit Vanilletomaten und Basilikumrisotto
Half a dozen Black Tiger prawns with vanilla-tomatoes and basil risotto
- Rahmschnitzel vom Schwein oder Poulet**   28
mit Nüdeli und buntem Marktgemüse
Porc or chicken escalope with cream sauce, noodles and vegetables
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" auf Bündner Rösti**  43
mit kleinem Gemüse
Sliced veal «Zurich style» on Grison rösti, with vegetables
- Wiener Kalbsschnitzel** mit Pommes frites   42
und buntem Marktgemüse
Veal «Schnitzel Vienna style», with french fries, vegetables
- Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Gruyère**   46
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,  57
Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse
Grilled beef tenderloin (250g) with homemade truffle butter,
Potatoes au gratin and vegetables

Gluten:  Laktose:  vegetarisch: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

60 p.P.

Fondue Chinoise (min 2 persons)

(Auf Voranmeldung)

(Advance reservation necessary)

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

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

Tagesdessert oder 1 Kugel Glacé

Dessert of the day or 1 scoop of ice cream

Abendmenu / Evening Menu

	Vegetarisch vegetarian	Fleisch/Fisch meat/fish
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

Gluten:  Laktose:  vegetarisch: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Unsere Weinempfehlung / our wine recommendation

Weisswein / white wine

Zizerser Riesling Sylvaner	1 dl	6
2020/2021 Philipp Grendelmeier Zizers	5 dl	28
Enate Chardonnay	1 dl	7
2021 Viñedos del Alto Aragon Somontano	7 dl	47
Pinot Grigio DOC	1 dl	7
2020 Trentino Endrizzi	7 dl	45

Rosé / rosé wine

Oeil de Perdrix Rosé	1 dl	5
AOP Vaudoise Hammel SA Rolle	5 dl	23

Rotwein / red wine

Zizerser Pinot Noir, AOC Graubünden	1 dl	6
2019 Philipp Grendelmeier Zizers	5 dl	28
Primitivo di Manudria DOC	1 dl	7
2019 Zinfandel, Papale, Vigne & Vini Puglia	7 dl	46
Enate Crianza	1 dl	7
2017 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: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.