

Bündner-Wochen

Unsere saisonalen Gerichte sind passend zur Jahreszeit vom Küchen-Team der Schiffflände mit viel Liebe und Freude zubereitet. Einfach natürlich und voller Geschmack.

Vorspeisen

Bündner Salsiz gehobelt 9.50
mit eingelegtem Essiggemüse und Brot

Duett von Gerste und Bündnerfleisch
pikant mariniert im Parmesankörbchen 12.50

Bündner Gerstensuppe 10.50

Alp Heu Süppchen 8.50
mit Coppa

Hauptspeisen

Knusprig gebackener «plain in pigna» 35.50
serviert mit saftig geschmortem
Suure Mocke

Hörnli mit Gehacktem 21.50
dazu Apfelmus

Ragout vom Hirsch 36.50
mit cremiger Zimt-Polenta und Rotkraut

Prättigauer Knödel 27.50
(würzige Fleischbällchen)
serviert mit Kartoffelstock und frischem
Marktgemüse

Bündner Teller 32.50
mit Spezialitäten vom Bischofsberger aus
Churwalden (Rohschinken, Bündnerfleisch,
Coppa, Rohessspeck, Salsiz und Bergkäse aus
der Lenzerheide)

Dessert

Lasagne vom Birnenbrot 12.50
mit süßer Avernien – Mascarponecreme

Bündner Nusstorte 10.50
mit Vanille Glace und Schlagrahm

Brioche – Mandelküchlein 12.50
mit Rötelikirschen

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Grüner Veltliner, 2014 1dl | 7.00
Burgenland

Rotwein

Il Bruciato DOC, 2016 1dl | 9.00
Toscana

Fleischdeklaration:

Trockenfleischprodukte und Rohwurstwaren: Schweiz
Hirsch | Neuseeland