

Hausgemachte Desserts

Homemade Desserts

	Klein	Gross
Maienfelder Kaffeeglace mit Kirsch Stirred coffee ice cream "Maienfelder style" with Kirsch	10.-	13.-
Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm Homemade custard with caramel and whipped cream		12.-
Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace oder Sorbet ihrer Wahl Fresh fruit salad with yoghurt ice cream or sorbet of your choice	9.-	12.-
Rhabarber Tarte mit Waldmeistersorbet Rhubarb pastry with woodruff sorbet		13.-
Erdbeer-Tonkabohnenmousse Strawberry-tonka bean mousse	10.-	13.-
Knuspriges Kirsch-Krokant-Parfait Crispy cherry-praline-parfait		12.-
Joghurt-Beeren-Panna-Cotta Yoghurt- berries- panna cotta		12.-

Käse

Cheese

Käseauswahl vom Jumi mit Früchtebrot

Choice of cheese with fruit bread

Klein

16.-

Gross

24.-

Verschiedene Kaffees

Various coffees

Wilderer Kaffee

Hauskaffee mit Schuss und geschlagenem Rahm

House coffee served with homemade Schnapsmix and whipped cream

9.-

Wiener Eiskaffee

Heisser Kaffee mit Vanilleglace und geschlagenem Rahm

Hot coffee with vanilla ice cream and whipped cream

10.-

Irish Coffee

Irischer Whiskey mit Kaffee und halb geschlagenem Rahm

Irish whiskey with coffee and cream

13.-

Glace und Sorbet Ihrer Wahl...

Ice cream and sorbet of your choice...

Alle Glacearomen sind glutenfrei- gluten-free

Alle Sorbets sind gluten- und laktosefrei- gluten-and lactose-free

Glace:

Vanille-Vanilla

Joghurt-Yoghurt

Kaffee-Coffee

Schokolade-Chocolate

Haselnuss-Hazelnut

Karamell-Caramell

Stracciatella-Stracciatella

Pistazie-Pistachio

Pro Kugel CHF 3.-

Aufpreis für Rahm CHF 1.50

Sorbets:

Zitronen-Lemon

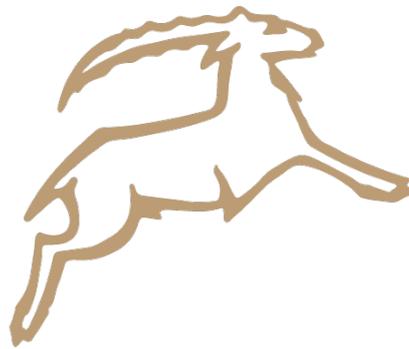
Erdbeer-Strawberry

Zwetschgen-Plum,

Mango-Mango

Himbeere-Raspberry

„DO ISCH MIS HERZ DAHAI“



HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
KLOSTERS
★★★

Küchenchef: Michael Lüth
Gastgeberin: Daniela Rassbach

und das Steinbock-Team

Suppen Soups

Kraftbrühe mit Kräuterflädli Consommé with pancake strips	11.-
Bärlauchsuppe mit Rauchlachsrose Wild garlic soup with smoked salmon	13.-
Morchelschaumsuppe Morel cream soup	15.-
Frühlingskartoffel-Lauchsuppe mit gebratenem Speck Potatoe- leek soup with fried bacon	12.-

Vorspeisen Starters

Blattsalat mit Kernen und knusprigen Brotwürfeln Leaf salad with seeds and crispy bread cubes	10.-
Bunter gemischter Salat Mixed salad	11.-
Diese Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit: Französischem, italienischem, Balsamico oder Bärlauch Dressing These salads are served with either: french, italian, balsamic or wild garlic dressing	
Orangen-Fenchelsalat mit geräuchertem Forellenfilet Orange-fennel salad with smoked trout fillet	14.-
Junger Spinatsalat mit grünem Spargel und Himbeerdressing Young spinach salad with green asparagus and raspberry dressing	16.-
Spargel-Crème brûlée im Salatnest Asparagus-crème brûlée with salad	15.-
Frühlingsgemüse und Salate mit Bärlauchdressing und gebratenen Kalbsmilken Spring vegetables and salad with wild garlic sauce and fried calf's sweetbreads	16.-

Kleine Geschichten Small plates

Wurst-Käsesalat mit Butterrösti Sausage- cheese salad with rösti		21.-
Äplerrösti mit gebratenem Speck, Alpkäse und Spiegelei Rösti with crispy bacon, mountain cheese and fried egg		24.-
	Klein	Gross
Rindstatar nach Wunsch zubereitet (mild, medium oder scharf) Beef tatar made at your choice (mild, medium or hot)	26.-	38.-

Bündner Spezialitäten & vegetarische Gerichte Grison specialities & vegetarian dishes

	Klein	Gross
Capuns "Val Lumnezia" mit Bergkäse und Trockenfleisch serviert an Rahmsauce Stuffed chard leafs with local cheese, dried meat served on a cream sauce	20.-	25.-
Hausgemachte Kartoffelpizzockel mit Gemüse Gebackenen Zwiebeln, Alpkäse und Apfelmus Homemade potato dumplings with vegetables, baked onions, local cheese and apple sauce	20.-	25.-
Tafaaser Chrutchräpfli mit Salbeibutter, Speck (Als vegetarisches Gericht servieren wir Chrutchräpfli mit gebratenen Pilzen oder nature) Tafaaser Chrutchräpfli with sage butter and bacon (We serve the vegetarian dish with roasted mushrooms or plain)	20.-	25.-
Frühlingsrisotto mit jungem Spinat und Ziegenfrischkäse Spring risotto with young spinach and fresh goat cheese	20.-	25.-

Aus dem See und Meer
From the lake and seas

**Fangfrische Klosterser Forelle nach Ihrem Wunsch zubereitet
Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat** 38.-

Fresh trout (cooked at your choice), served with chive potatoes and leaf spinach

Knuspriges Zanderfilet auf Champagner-Rahmkraut mit blauen Gnocchi 36.-

Crispy pike-perch fillet on champagne- cream sauerkraut with blue gnocchi

**Felchenfilet in Mandelbutter gebraten mit Zuckerschoten
und Frühlingsrisotto** 28.-

Fillets of pollan fried in almond butter with sugar peas and spring risotto

Klein Gross

Pappardelle al Salmone mit Datteritomaten und Rucola 20.- 25.-

Pappardelle with salmon, cherry tomatoes and rocket salad

Klassische Steinbockgerichte Classic Steinbock dishes

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art dazu eine goldbraune Butterrösti Sliced veal „Zurich style“ served with rösti	41.-*
Wienerschnitzel, serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites Breaded veal escalope, served with seasonal vegetables and french fries	41.-*
Cordon Bleu vom Kalb, serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites Veal cordon bleu served with seasonal vegetables and french fries	43.-*
Davoser Lammrücken unter der Bärlauchkruste mit Kartoffelgratin und kleinem Gemüse Davoser lamb saddle under the wild garlic crust with potato gratin and vegetables	45.-*
Entrecôte überbacken mit Café de Paris, im Pfännli serviert Saisongemüse und Pommes Frites Entrecôte gratinated with Café de Paris, vegetables in season and french fries	46.-
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butternudeln und grünem Spargel Veal steak with morel sauce, noodles and green asparagus	58.-*
Schweizer Pouletbrust gratiniert mit Estragonsauce, auf einem Pappardellenest und kleinem Gemüse Swiss chicken breast with tarragon sauce, of pappardelle and vegetables	28.-
Kaninchenfilet auf mediterrane Art mit neuen Kartoffel und Gemüsebouquet Fillet of rabbit on mediterranean style with potatoes and vegetables bouquet	35.-*
Ossobuco “Cremolata“ in Portwein geschmort, mit weisser Polenta und mediterranem Gemüse Ossobuco “Cremolata“ in portwine braised, with white polenta and mediterranean vegetables	31.-

*Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen mit einem Preisnachlass von CHF 5.-
We also serve smaller portions with a discount of CHF 5.—

Auf Vorbestellung
To book in advance

Unsere Gerichte ab 2 Personen am Abend
Our dishes for 2 persons in the evening

Chateaubriand
serviert mit Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Pilzen
reichhaltiger Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
Served with sauce béarnaise, pepper sauce, mushrooms,
a variation of vegetables and potato gratin

CHF 62.- pro Person

Fondue Chinoise,
serviert mit Poulet, Rind- und Kalbfleisch,
hausgemachten Saucen, Garnituren, Reis und Pommes Frites
Served with meat from chicken, beef and veal, homemade sauces, vegetables,
rice and french fries

CHF 56.- pro Person

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Hirschfleisch:	Deutschland / Österreich
Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Irland / Uruguay
Lamm:	Schweiz
Poulet:	Schweiz / Deutschland
Wurst- und Wurstwaren:	Schweiz / Italien
Trockenfleischspezialitäten:	Schweiz / Italien
Fisch	Schweiz / Estland / Norwegen

+Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.