

# Menüauswahl «Stadtführung & Bündner Menü»

## Romantik Hotel Stern

Saisonaler Salat oder  
Bündner Gerstensuppe  
\*\*\*  
Pizzoccheri Neri  
Capuns Sursilvans  
(auch vegetarisch möglich)  
Maluns mit Apfelmus und Bergkäse  
\*\*\*  
Saisonales Tagesdessert oder  
Cupetta cun Tschüschinas  
(Baumnussglace mit marinierten Zwetschgen)  
\*\*\*  
Guazli und hausgemachter Röteli

## Zunftthaus zur Rebleuten

DI Ruhetag

Plain in pigna mit Kräutersalat  
und Radieschen-Vinaigrette  
oder  
Marktfrauensalat mit Ei + Croutons  
\*\*\*  
Lüganigetta mit Salbei-Bramata  
und Gemüse  
oder  
Capunet (Spinatspätzli) mit Cherry-  
tomaten und Bündner Schafskäse  
\*\*\*  
Vazercrème (Gebranne Crème) mit Bündner Gebäck

## Restaurant Drei Könige

### Menü 1

Kleiner Bündnerfleischsteller  
\*\*\*  
Capuns Sursilvans an Rieslingrahmsauce mit  
Speckwürfeln und Zwiebeljulienne  
\*\*\*  
Apfelküechli mit Vanillesauce

### Menü 3

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  
\*\*\*  
Schweinesteak an Pilzrahmsauce mit hausgemachten  
Spätzli und Marktgemüse  
\*\*\*  
Bündner Schokoladenkuchen

### Menü 2

Bunter Blattsalat an Hausdressing  
\*\*\*  
Rindgeschnetzeltes „Jürg Jenatsch“ an  
rassiger Cognac-Paprika-Senf Sauce mit Steinpilzen  
und hausgemachten Pizokels  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat

### Menü 4

Gemischter Salat an Hausdressing  
\*\*\*  
Pizokels-Gemüse Vegeteller an Rahmsauce mit Bündner  
Käse  
\*\*\*  
Coupe Drei Könige  
(Zimtglace mit Bündner Röteli)

