

# MENU

## SUPPEN

### Kartoffelcremesuppe 12/14

Mit Crème fraîche und Speckwürfeln  
Auch vegan möglich

### Tomatencremesuppe mit Gin-Rahm 11/13

Auch vegan möglich

### Bündner Gerstensuppe 13/15

Mit Trockenfleisch vom Brügger aus Parpan

## VORSPEISEN

### Bunt gemischter Salat 13/15

Mit gerösteten Kernen

### Winterlicher Blattsalat 12/14

Mit gerösteten Kernen

### Klassischer Caesar Salat 19

Romanasalat, Speck, Croutons und Caesar Dressing  
Wahlweise mit gebratenem Pouletschenkelsteak 24

### Unsere Dressings:

Französisch/Balsamico/Yuzudressing

Alle Dressings sind vegan und glutenfrei

### Gegrillte Auberginen 17

Mit Grana-Padano-Schaum und Tomatenflocken

### Veganes Randentatar 17

Mit Miso-Chilicreme

## PASTA

### Spaghetti mit Bündner Rindsbolognese 26

Spaghetti aus dem Maggiatal, mit Rucola und Grana Padano

### Penne all'arrabbiata 22

Mit Rucola und Grana Padano

Auch mit glutenfreier Pasta möglich, Wartezeit ca. 20 Minuten

## FLEISCH & FISCH

### Kotelette Grand Cru 39

vom Schwein (330g)

An Pfeffersauce mit Ratatouille und Pommes Frites

### Gebratener Alpenzander an Beurre Blanc 44

Mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

## BURGER

### Prime Beef Burger 36

Schweizer Black Angus Rind (200g), Bündnerfleisch, Cocktailsauce, Lattich, Tomaten, Gurken, karamellisierte Zwiebeln, im fluffigen Ciabatta Bun

### Sunstar Vegi Burger 34

Beyond Meat, vegane Kräutermayonnaise, Lattich, Tomaten, Gurken, karamellisierte Zwiebeln, im fluffigen Ciabatta Bun  
Auch vegan möglich

**Unsere Beilagen:** Pommes Frites, Süßkartoffel-Pommes oder Beilagensalat

## RESTAURANT

# Stübli X Asia

## Vorspeise

### Tatar vom Schweizer Weiderind (70/140g) 24/36

Japanische Art mit Wasabcreme und Brioche

## Suppe

### Tom Kha Gai 17/22

Alpstein-Poulet, saisonales Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras

## Burger/Sandwich

### Clubsandwich 34

Toast, japanische Yuzu Mayonnaise, Schweizer Pouletschenkelsteak, Speck, Kimchi und Tomaten

### Swiss Samurai Burger 39

Schweizer Black Angus Rind (200g), Japanische Yuzu Mayonnaise, Gurken, Tomaten und karamellisierte Zwiebeln  
in mariniert japanischer Sojasauce, im Brioche Bun

**Unsere Beilagen:** Pommes Frites, Süßkartoffel-Pommes oder Beilagensalat

## Fleisch

### Schweizer Rinds-Entrecôte mit Wasabi-Butter (250g) 54

Auf Teriyaki Wok mit Pommes Frites

### Tranchen von der Appenzeller Entenbrust (160g) 47

Mit schwarzem Knoblauch auf Ramen-Nudeln, Wokgemüse und Hoisin-Sauce

## Wok

### Teriyaki-Wok 28

Mit sautiertem, saisonalem Schweizer Gemüse und Jasminreis  
Mit Tofuwürfeln 31

Mit Schweizer Pouletschenkelsteak 34

## Besondere Empfehlung (Täglich ab 18 Uhr)

### Vorspeise: Tataki vom Schweizer Wagyu (70g) 34

Auf lauwarmen Glasnudel-Papaya-Salat

### Hauptgang: Tataki vom japanischen Kobe Beef (120g) 98

gegrillt auf dem Hibachi Grill

Auf Teriyaki-Wok mit Yuzu Mayonnaise und Jasminreis

Das legendäre Kobe Beef ist eines der exklusivsten Lebensmittel überhaupt. Die strengen Richtlinien besagen, dass ein Kobe Rind von Geburt bis zur Schlachtung in der Präfektur Hyōgo leben muss. Die sensationelle Marmorierung macht das Fleisch zu einer Delikatesse, die im Mund zergeht.

*Bitte beachten Sie, dass wir das Fleisch ausschliesslich medium rare braten.*



SPECIAL

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten

gibt unser Serviceteam gerne Auskunft.

**Sunstar LENZERHEIDE**

SWISS HOTEL COLLECTION



vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei