

# 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**  
Romanosalat, Speck, Croutons und Caesar Dressing  
Wahlweise mit gebratenem Pouletschenkelsteak **24**

**Unsere Dressings:** Französisch/Balsamico/Passionsfrucht  
*Alle Dressings sind vegan und glutenfrei*

**Gegrillte Auberginen 17** 🌱 🌿  
Mit Grana-Padano-Schaum und Tomatenflocken

**Veganes Rindentatar 17** 🌱 🌾 🌿  
Mit Miso-Chilicreme

## PASTA

**Spaghetti mit Bündner Rindsbolognese 26** 🌾  
Spaghetti aus dem Maggiatal, mit Rucola und Grana Padano

**Penne all'arrabiata 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 Alpengänger an Beurre Blanc 44** 🌱  
Mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

## BURGER

**Prime Beef Burger 36**  
Schweizer Black Angus Rind (200g), Bündnerfleisch, Cocktailsauce, Lattich, Tomaten, Gurken, karamellierte Zwiebeln, im fluffigen Ciabatta Bun

**Sunstar Vegan Burger 34** 🌱  
Beyond Meat, vegane Kräutermayonnaise, Lattich, Tomaten, Gurken, karamellierte Zwiebeln, im fluffigen Ciabatta Bun

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

## RESTAURANT

# Stübli X Asia

### Vorspeise

**Tatar vom Schweizer Weiderind (70/140g) 24/36**  
Japanische Art mit Wasabicreme 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 karamellierte Zwiebeln in marinierter 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.