


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 Rendentatar 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, karamellierte Zwiebeln, im fluffigen Ciabatta Bun

Sunstar Vegi Burger 34 
Beyond Meat, vegane Kräutermayonnaise, Lattich, Tomaten, Gurken, karamellierte 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 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.

Sunstar LENZERHEIDE
SWISS HOTEL COLLECTION

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 glutenfrei