

Restaurant
Kurhaus

Geniessen
Austrinken



Herzlich willkommen

**Liebe Gäste wir freuen uns, Sie bei
uns verwöhnen zu dürfen.
Einen schönen Aufenthalt
wünscht Ihnen**

das Kurhaus-Team

Unsere Preise verstehen sich in sFr. und inkl. MwSt.

Grünes Allerlei

Tagessalat * * * und Sauce nach Wahl	5.50
Knackiger Blattsalat mit Sauce nach Wahl	6.50
Bunt gemischte Salate mit Sauce nach Wahl	8.50
Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum an Balsamico Vinaigrette	10.50
Bunter Salatteller mit Ei und Sauce nach Wahl	15.00

* * *Den Tagessalat haben wir nur mittags und von MO-SA im Angebot

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Tagessuppe	5.50
Kraftbrühe vom Rind mit Tomaten-Griess-Klösschen	8.00
Sämige Karottencrème-Suppe mit Rahmhaube	8.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	9.00

Aus See und Fluss

	Kleine Portion	
Pochiertes Rotzungenfilet an Dillrahm Sauce Bunte Gemüse garnitur Reis oder Petersilien-Kartoffeln	23.00	27.00
Egli Knusperli mit peppiger Sauce Bunte Gemüse garnitur Reis oder Petersilien-Kartoffeln	25.50	29.50
Zürichsee Felchenfilets im Kräutermantel gebraten Bunte Gemüse garnitur Reis oder Petersilien-Kartoffeln	27.50	31.50

Fleischlose Köstlichkeiten

	Kleine Portion	
Hausgemachte Cannelloni mit Tomatensauce und Seewiser-Alpkäse überbacken	16.50	19.50
Gourmetrösti mit Gemüse belegt und Seewiser-Alpkäse überbacken	16.50	19.50
Knackiges Sellerie Cordon-bleu Bunte Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	19.00	22.00
Raffinierte Herz-Täschli mit Ratatouille gefüllt geschwenkt in Tomaten und Kräutern	19.00	22.00
Gnocchi Kurhaus Kartoffel-Gnocchi mit Zwiebel Salbei und Seewiser-Alpkäse	16.50	19.50

Beilagen nach Wahl:

Reis Spaghetti Pizzochels Pommes frites Petersilien-Kartoffeln

Gut Bürgerliches

	Kleine Portion	
Äplerrösti mit Zwiebeln und Bauernschinken belegt, mit Alpkäse überbacken	19.00	22.00
Von Salis Pizzochels Hausgemacht Pizzochels an frischer Bolognese-Sauce	21.00	25.00
Paniertes Schweins Schnitzel Bunte Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	20.00	24.00

Beilagen nach Wahl

Reis Spaghetti Pizzochels Pommes frites Petersilien-Kartoffeln

Delikates aus der Kurhausküche

	Kleine Portion	
Pouletbrust "Kurhaus" Gefüllt mit Rohschinken und Kräuter-Mousse Bunte Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	25.50	29.50
Pouletgeschnetzeltes "Casimir" an rassischer Currysauce, im Reisring mit gebratenen Früchten	25.50	29.50
Gefülltes Schweinssteak mit eingelegten Tomaten und Gemüse Bunte Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	27.00	31.00
Rassige Rinds-Fleisch-Streifen an Paprika-Pilzsauce Bunte Gemüse garnitur Beilage nach Wahl	28.00	32.00

Beilagen nach Wahl

Reis Spaghetti Pizzochels Pommes frites Petersilien-Kartoffeln

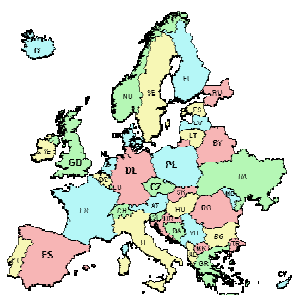
Herkunft der Produkte

**Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich
von lokalen Lieferanten
Ganz bewusst haben wir nur vom WWF
empfohlene Fischarten im Angebot**

Metzgerei Mark aus Mittel-Lunden, Schiers

Metzgerei Schneider aus Landquart

Rüegg Comestibles aus Chur



Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Lammgigot
Mostbröckli, Rohschinken, Schinken, Truthahnschinken
Felchenfilets

EU Länder

Poulet, Kaninchen
Lamm, Hirsch
Truthahn-Schinken, Salami, Wildschweinschinken
Forelle, Saibling, Egli, Rotzunge, Lachs, Steinbutt, Dorsch, Wels,
Wels, Makrele, Bückling und Butterfisch.

Kalte Getränke

Alkoholfreie Getränke im Offenausschank

	20 cl.	30 cl.	50 cl.	1 lt.
Mineral Nature mit & ohne Gas	3.10	3.90	5.50	8.00
Cola / Rivella rot / Citro /	3.10	3.90	5.50	9.00
Apfel Shorley (Möhl)	3.10	3.90	5.50	9.00
Eistee	3.10	3.90	5.50	9.00

Mineralwasser

Valschwasser / Passugger / Allegra			33 cl.	4.40
Passugger / Allegra			50 cl.	5.80
Cola / Cola light / Cola Zero			33 cl.	4.40
Rivella Rot – Blau – Grün			33 cl.	4.40
Schwepes Tonic / Bitter Lemon			18 cl.	4.40

Säfte

Orangensaft Michel			20 cl.	4.50
Tomatensaft Michel			20 cl.	4.50
Roter Traubensaft			20 cl.	4.50
Süssmost Swappel (Möhl)			33 cl.	4.40

Bier / Most

Stange / Becher			30 cl.	4.00
Panaché			30 cl.	4.00
Kübel Bier			50 cl.	5.60
Calanda Edelbräu			33 cl.	4.50
Calanda hell			58 cl.	5.80
Erdinger Weizenbräu			50 cl.	6.20
Chlausthaller alkoholfrei			30 cl.	4.50
Chlausthaller alkoholfrei			50 cl.	5.50
Most trüb oder klar (Möhl)			50 cl.	5.50

Warme Getränke

Kaffee / Tee

Kaffee / Espresso / Kaffee HAG		3.90
Schale		3.90
Capuccino		4.60
Latte Macchiato		4.60
Latte Macchiato mit Aromen (Caramel od. Amaretto)		6.00
Ovi / Schoggi heiss oder kalt	20 dl.	4.20
Glas Milch heiss oder kalt (dampferhitzt)	20 dl.	3.50
Diverse Tee's		3.90
Diverse Punsch (Orangen/Apfel/Rum)		4.00

Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Luz / Kaffee Fertig (Obstler/Zwetschgen/Kräuter)		5.60
Kaffee Luz / Kaffee Fertig (Pflümli/Kirsch)		5.80
Corretto Grappa		6.00
Apfel Punsch mit Obstler		5.60
Orangen Punsch mit Orangenlikör		5.60
Rum Punsch mit Rum		5.60
Tee Rum (4cl.)		6.00

Zum Beginnen und zum Abrunden

Aperitif's

		Vol. %	
Martini weiss oder rot	4 cl.	15	6.50
Cynar	4 cl.	16.5	6.50
Rossi	4 cl.	18	6.50
Campari	4 cl.	23	6.50
Campari Orange			7.50
Appenzeller Bitter	4 cl.	29	6.00

Spirituosen

		Vol. %	
Obstler	2 cl.	40	4.50
Kräuter	2 cl.	40	4.50
Zwetschge	2 cl.	40	4.50
Kirsch	2 cl.	40	5.00
Pflümli	2 cl.	40	5.00
Williams	2 cl.	40	5.00
Grappa	2 cl.	40	5.00
Bündner Marc	2 cl.	40	5.50
Berta Giulis Barrique, Grappa	2 cl.	40	6.50
La vielle prun	2 cl.	42	7.50
La vielle poir	2 cl.	42	7.50
Remi Martin	2 cl.	40	8.50
Grand Marnier	2 cl.	40	6.50
Amaretto	2 cl.	28	6.00
Baileys	2 cl.	17	6.00
Rum Colonial		40	4.00
Fernet Branca	4 cl.	40	7.00
Gordons Gin	4 cl.	37.5	8.00
Wodka	4 cl.	40	8.00
Ballantines	4 cl.	40	9.00

Weine im Offenausschank

Weissweine / Rosé

	1 dl.	2. dl.	5. dl.
Jeninser Riesling x Silvaner Obrecht Weine Jenins	4.80	8.50	21.00
Epesses Testuz	5.00	9.50	23.00
Maienfelder Rosé Komminoth, Maienfeld			21.00

Rotweine

	1 dl.	2. dl.	5. dl.
Malanser Blauburgunder v. Salis, Malans	4.80	8.50	21.00
Jeninser Blauburgunder Obrecht, Jenins	4.80	8.50	21.00
Maienfelder Blauburgunder Komminoth, Maienfeld			21.00
Fläscher Blauburgunder Davaz, Fläsch			22.00
Dôle AOC Gilliard		8.50	21.00
Veltliner Triacca		8.00	19.50
Amarone Villa Molino	6.50	12.50	31.00
Rioja Alcorto	5.00	9.50	23.00

Flaschen Weine 7.5 dl.

Weissweine

Maienfelder Riesling x Silvaner 41.00
P. Komminoth, Maienfeld

Maienfelder Weissburgunder 45.00
P. Komminoth, Maienfeld

Yvorne Haut Combe AOC 45.00
Testuz
Der Yvorne offenbart oft eine von grillierten Mandeln und Feuerstein geprägte Nase. Füllige Geschmacksnoten voller Energie und Vornehmheit.

Gavi di Gavi DOCG 42.00
Luigi Tacchino
Der Gavi di Gavi aus der Cortese-Traube ist sicherlich der bekannteste Weisswein des Piemonts. Seine verspielte Frucht und Leichtigkeit machen ihn zum idealen Sommerwein. Er erfrischt, begleitet hervorragend Pasta, sommerliche Salate, Fischgerichte und helles Fleisch. Luigi Tacchino interpretiert ihn traditionell, also frisch, fruchtig und geschmeidig am Gaumen.

Schweizer Rotweine

Malanser Blauburgunder 41.00
v. Salis

Malanser Spätlese, Barrique 48.00
v. Salis

Maienfelder Blauburgunder 41.00
P. Komminoth, Maienfeld

Fläscher Pinot Noir 41.00
Jann Marugg, Fläsch
Diesen Wein schenken wir Ihnen auch gerne offen aus

Agriloro Genestrerio 44.00
Ticino DOC, Tenimento dell Ör
Ein typischer Tessiner Merlot ohne Verfremdung mit Holzaromen. Die Aromatik erinnert an Pflaumen, Blüten und Gewürzen und überzeugt in seiner Reinheit.

Rotweine Italien

5 dl. 7.5 dl.

Corte di Cama, 2007

63.00

Mamete Prevostini, Mese

VALTELLINA Nebbiolo, Sforzato. Die Trauben werden 2 Monate getrocknet. 15 Monate Ausbau in neuen Eichen-Barriques und 12 Monate in der Flasche,

Dunkles Granatrot. Duft von Waldbeeren und eingemachtem Obst, ein Wein mit grosser Finesse. Er wirkt warm, trocken, verführerisch mit einem lang anhaltenden Abgang.

Poggio al Sole Chianti Classico DOCG, 2008

45.00

TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Ausbau für 14 Monate in gebrauchten Barriques.

Die Farbe ein kräftiges, strahlendes Rubinrot. Fein duftendes Bouquet nach reifen Kirschen, unterlegt mit Noten von dunkler Schokolade und feiner Lakritze. Am Gaumen die typische Chianti-Aromatik mit viel roter Frucht, roten Johannisbeeren und Pflaumen. Saftig und ausgewogen mit einem perfekten Fruchtsäurebalance.

Jahrgang 2008 ausgezeichnet mit 3 bicchieri im Gambero rosso.

Russo Ceppitajo Maremma DOC, 2008

42.00

TOSCANA Traubensorten: Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Cannaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon,

Helles Purpurrot. Vollmundiger Wein, der sich durch seinen Duft nach Johannis- und Himbeeren auszeichnet. Am Gaumen intensiv, ohne fett zu sein mit herrlicher roter Beerenfrucht und sehr gut integrierter Säure.

Cusumano Benuara Sicilia IGT, 2007

43.00

Funkelnd rubinrot mit intensivem Duft nach reifen Waldbeeren konzentriert, vollfruchtig und doch elegant der Geschmack der in einem frischen geschmeidigen Abgang abklingt

Mesa Buio Carignano del Sulcis DOC, 2008

36.00 43.00

SARDEGNA Traubensorte: Carignano,

Intensives Rubinrot mit kardinalsroten Reflexen, klar und leuchtend, gleichmäßig. Umfangreiches und anhaltendes Aroma. Rauchige Basisnoten, die ihn einzigartig und unverwechselbar machen, dann rote Früchte und überreife Pflaumen. Die vegetabilen Komponenten erinnern an Geranien in voller Blüte und schwarzen Pfeffer. Eingangs entschieden und "breitschultrig". Der warme und präsente Alkohol bewirkt zusammen mit Glycerin eine harmonische Begegnung mit den Tanninen, die sich in den Retroaromen runder zeigen.

Rotwein Österreich

Zweigelt, 2008

45.00

Alois Kracher

Feines Bouquet mit einem Geschmack aus vollreifen Beeren, weich und geschmeidig im Gaumen mit einem samtigem Abgang

Rotweine Spanien

Bajoz Toro DO, Crianza, 2005

42.00

Rebsorte: 100% Tinta de Toro

Kräftiges, dunkles Rot mit Kirschtönen. Im Bouquet elegante Aromen, feine und ausgewogene Mischung aus Fruchtaromen, Lakritze und Vanille, im Gaumen körperreich, rund und ausgewogen, geschmackvoll, kräftig, sehr fruchtig, anhaltend und sehr lang im Abgang. Ein intensiver Wein aus dem Toro!

Atalayas de Golban, 2006

49.00

Tinto Crianza,

Der 100%-ige Tinto Fino von jungen und 40 bis 60 Jahre alten Reben wird in ein bis zweimal gebrauchten Barriques von Château Haut Brion 12 Monate ausgebaut.

Granatrot. Bouquet von roten Früchten. Ein Wein mit einer intensiven Fruchtigkeit. Glatte, milde Tannine.

Am Gaumen entfaltet er volle Aromen mit einer ausgeglichenen Frische, modern mit verführerischem Charakter.

Liebe Gäste

Neu haben wir für Allergiker eine spezielle Speisekarte kreiert.

Auf verlangen bringen wir Ihnen diese Karte gerne und kochen natürlich auch für Sie.

Bitte beachten Sie, dass diese Köstlichkeiten längere Wartezeiten erfordern.

Für diese Gerichte können wir keine Vorbereitungen treffen, auch werden sie unabhängig des herkömmlichen Angebots zubereitet.

