

restaurant kurhaus



kulinarischer
Herbst **alpina**VERA

Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Gerichte mit Zutaten aus den Regionen Davos, Prättigau, Herrschaft und dem Churer Rheintal an und unterstützen dadurch die Grundsätze von **alpinavera**, sich für regionale Produkte zu engagieren.

Feines Regionales

klein

Seewiser Alpkäseecken, paniert gebraten Spaghetti mit frischer Tomatensauce	20.–	24.–
Jungrindragout aus Fideris Churer Kartoffelstock Glasierete Rüeбли	23.–	27.–
Hirschpfeffer aus dem Prättigau Garniert mit Trauben, Speck und Croûtons Luftige Quarkspätzli Rotkraut mit glasierten Maroni Pochierter Apfel mit Preiselbeeren	28.–	32.–
Bündner Hirschnitzel an Preiselbeersauce Prättigauer Spätzli Rotkraut	33.–	37.–
Parfaitglace aus Landquarter Himbeeren auf heissem Himbeerbeet garniert mit Rahm		12.–

restaurant kurhaus



kulinarischer
Herbst

alpina**VERA**

Alkoholfreie Getränke

Passugger / Allegra	33 cl	4.40
Passugger / Allegra	50 cl	5.80
Passugger / Allegra	77 cl	8.00
Süssmost vom Plantahof	30 cl	4.40
Süssmost vom Plantahof	50 cl	5.80

Bier

Monsteiner Huus Bier	33 cl	5.50
----------------------	-------	------

Weisswein

	1 dl	2 dl	5 dl
PLIMA ALVA, Pinot Noir Federweiss Grendelmeier Bannwart, Zizers	5.–	9.50	23.–

Rotwein

	1 dl	2 dl	5 dl
SELECZIUN, Holzausbau Pinot Noir aus alten Reben Grendelmeier Bannwart, Zizers	5.50	10.–	25.–

Flaschen Weine 7.5 dl

FLÄSCHER, Pinot Gris Thomas Marugg, Fläsch			48.–
FLÄSCHER, Pinot Noir Thomas Marugg, Fläsch			46.–

Spirituosen

	Vol. %		
Maienfelder Marc V. Salis	41	2 cl	5.50