



## Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen, herzlichen Dank! Unser Küchen-Team unter der Leitung von Philipp Ernst kreiert und kocht mit viel Liebe für Sie! Selbstverständlich erfüllen wir, nach Möglichkeit, auch Ihre eigenen Wünsche. Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter/Innen.

Einen schönen Aufenthalt wünschen Ihnen  
Ihr Restaurant Kurhaus-Team

## Herkunft der Produkte

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und verarbeiten wann möglich vorwiegend regionale Produkte aus der Schweiz.

Durch die Wildhut sind wir in der glücklichen Lage, einheimisches Wild das ganze Jahr über beziehen zu können.

### **Seewiser Wasser**

Für den Service von Seewiser Wasser à discretion verlangen wir:

1 Person      CHF 3.50      2 Personen CHF 6.00  
3-4 Personen CHF 9.00

Seewiser Wasser als Begleitgetränk, Wein und Wasser oder Kaffee und ein Glas Wasser, ist gratis

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.



## Fleischdeklaration

---

Rind, Kalb, Schwein,	Schweiz
Poulet, Truthahn	
Lamm	Irland
Kaninchen	Ungarn
Ente	Polen
Hirsch, Reh, Trockenfleisch	Schweiz/ Österreich
Salami, Bresaola	Italien
Eier	Schweiz

## Fischdeklaration

---

### **Aquakultur (Zucht)**

---

Lachs  
Felchen  
Saibling  
Forellen  
Dorade  
Tilapia (Buntbarsch) ASC  
Crevetten ACC  
Wels

### **Fangort**

---

Norwegen  
Kanada  
Island  
Italien  
Türkei  
Indonesien  
Vietnam  
Niederlande

### **Wildfang**

---

Seelachs MSC, Makrelen,  
Zander, Bückling,  
Dorsch MSC

Nordatlantik  
  
Nordostpazifik

### **MSC**

Marine Stewardship Council wurde 1997 von Unilever und WWF gegründet. Als unabhängige und gemeinnützige Institution widmet Sie sich ausschliesslich der Beurteilung von Fischereibetrieben. Erfüllen die Betriebe die Kriterien von MSC, wird das Gütesiegel vergeben.

### **ASC**

steht für „Aquaculture Stewardships Council“ und ist das Pendant zum MSC Label für Fische aus Wildfang. Mit dem ASC Label werden Fisch- u. Meeresprodukte aus Zuchten ausgezeichnet, die sich an ökologische und soziale Minimalstandards halten.

### **ACC**

Best aquaculture practice ist ein nicht staatliches Zertifizierungsprogramm für Farmen und Produktionsbetriebe von Erzeugnissen aus nachhaltiger und umwelt bewusster Aquakultur.

Angebotsweiterung und Änderungen werden direkt deklariert

# restaurant kurhaus



## Evergreens

### Knackige Salate

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50

### Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	6.00
Bündner Gerstensuppe	10.50

### Verschiedene Fitness-Teller (durchgehend erhältlich)

#### Buntgemischte Salatvariationen:

➤ mit Ei	18.00
➤ mit Pouletbrüstchen oder Schweinssteak	26.00
➤ mit Kalbschnitzel	33.00
➤ mit Fischfilet wie Tagesangebot	31.00

Country Cuts oder Pommes-Frites als Beilage	5.50
---	------

### Für das Hungerli zwischendurch

Schmuggler z'Vieri Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse, schön ausgarniert	26.00
Portion Pommes-Frites	9.50

### Diverse Sandwiches

➤ Alpkäse,	7.50
➤ Schinken,	7.50
➤ Schinken/Käse,	7.50
➤ Salami	7.50
➤ Rohschinken,	9.00
➤ Landrauchschinken	9.00
➤ Mostbröckli, Bündnerfleisch	9.00



## Kalte Getränke

### Alkoholfreie Getränke

<b>im Offenausschank</b>	<b>20 cl</b>	<b>30 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>1 lt</b>
Passugger / Allegra	3.50	4.10	5.80	
Coca Cola, Rivella Rot, Citro, Apfel Shorley, Eistee	3.50	4.10	5.80	9.00
Apfelsaft, Steinkrügler od. Plantahof (je nach Angebot)	3.90	4.40	5.80	11.00

#### Flaschen

Passugger / Allegra			<b>33 cl</b>	4.60
Passugger / Allegra			<b>50 cl</b>	6.00
Passugger / Allegra			<b>77 cl</b>	9.00
Coca Cola, Cola Zero			<b>33 cl</b>	4.60
Rivella Rot / Blau / Refresh			<b>33 cl</b>	4.60
Schweppes Tonic / Bitter Lemon			<b>18 cl</b>	4.60
Coca Cola,			<b>125 cl</b>	11.00

### Säfte

Orangensaft Michel			<b>20 cl</b>	4.80
Tomatensaft Michel			<b>20 cl</b>	4.80
Roter Traubensaft			<b>20 cl</b>	4.80
Apfelsaft (Möhl)			<b>33 cl</b>	4.60

### Bier / Most

Stange / Becher / Panaché			<b>30 cl</b>	4.50
Kübel Bier / Panaché			<b>50 cl</b>	6.00
Calanda Edelbräu			<b>33 cl</b>	5.00
Calanda hell			<b>58 cl</b>	6.30
Erdinger Weizenbräu			<b>50 cl</b>	6.80
Calanda Senza			<b>30 cl</b>	5.00
Most trüb mit oder ohne Alkohol			<b>50 cl</b>	6.30



## Warme Getränke

### Kaffee / Tee

Kaffee / Espresso / Kaffee HAG	4.20
Schale	4.20
Capuccino	5.00
Latte Macchiato, heiss oder kalt	5.00
Ovi / Schoggi heiss oder kalt	4.70
Glas Milch heiss (dampferhitzt) oder kalt	4.00
Tee	4.20
Punsch (Orangen / Apfel / Rum)	4.50

### Warme Getränke mit Alkohol

Kaffee Luz / Kaffee Fertig (Obstler/Zwetschgen/Kräuter, 2 cl)	6.20
Kaffee Luz / Kaffee Fertig (Pflümüli/Kirsch, 2 cl)	6.20
Coretto Grappa	6.20
Apfel Punsch mit Obstler	6.20
Orangen Punsch mit Orangenlikör	6.20
Rum Punsch mit Rum	6.20
Tee Rum (4 cl)	6.50



## Zum Beginnen und zum Abrunden

### Aperitifs

	Vol. %		
Martini (weiss / rot)	15	4 cl	7.50
Cynar	16.5	4 cl	7.50
Campari	23	4 cl	8.00
Campari Orange			9.00
Bündner Alpenbitter	29	4 cl	7.00
Aperol Spritz	8.5	1 dl	9.00

### Spirituosen

	Vol. %		
Obstler, Kräuter, Zwetschge	40	2 cl	5.00
Kirsch, Pflümli, Williams	40	2 cl	5.50
Grappa	40	2 cl	5.50
Bündner Marc	40	2 cl	6.00
Grappa Berta Giulis Barrique	40	2 cl	7.50
Grappa di Barolo	43	2 cl	8.00
La vielle prune	42	2 cl	8.50
La vielle poire	42	2 cl	8.50
Remy Martin	40	2 cl	9.00
Gin 1948, Kindschi	48	2 cl	9.00
Grand Marnier	40	2 cl	8.50
Amaretto	28	2 cl	7.00
Bünder Haselnusslikör, Kindschi	17	2 cl	7.00
Hausgemachter Prättigauer Röteli	23	4 cl	6.00
Rum Colonial	40	4 cl	4.00
Fernet Branca	40	4 cl	7.00
Wodka	40	4 cl	9.00
Ballantines	40	4 cl	11.00
Jack Daniel's	40	4 cl	11.00



## Feinste Weine im Offenausschank

Weissweine / Rosé	1 dl	2 dl	5 dl
<b>PLIMA ALVA, Pinot Noir Federweiss</b> Grendelmeier, Zizers	5.50	11.00	26.00
<b>Jeninser Riesling x Silvaner</b> Obrecht Weine, Jenins	5.00	10.00	24.00
<b>Epresses</b> Testuz, Epresses	6.00	12.00	28.00
<b>Bündner Federweiss</b> von Salis			28.00

## Rotweine

<b>SELECZIUN, Holzausbau</b> <b>Pinot Noir aus alten Reben</b> Grendelmeier, Zizers	6.50	13.00	28.00
<b>Malanser Blauburgunder</b> von Salis		10.00	24.00
<b>Jeninser Blauburgunder</b> Obrecht, Jenins	5.00	10.00	24.00
<b>Fläscher Blauburgunder</b> Davaz, Fläsch			26.00
<b>Amarone</b> Villa Molino			35.00
<b>Rioja</b> Laserna	6.00	12.00	28.00



## Flaschen Weine 7.5 dl

### Weissweine

<b>Fläscher, Pinot Gris</b> Thomas Marugg, Fläsch	53.00
<b>Gaba do Xil Blanco</b> Telmo Rodriguez Telmo	49.00
<b>Bündner Blanc de Noir,</b> v. Salis	49.00

### Schweizer Rotweine

<b>Malanser Blauburgunder</b> von Salis	49.00
<b>Malanser Spätlese, Barrique</b> von Salis	54.00
<b>Fläscher Pinot Noir</b> Thomas Marugg, Fläsch	51.00
<b>Agriloro Genestrerio</b> Ticino DOC, Tenimento dell Ör, Merlot	49.00





## Flaschen Weine 7.5 dl

### Rotweine Italien

<b>Corte di Cama, 2015</b>	67.00
Mamete Prevostini, Mese	
<b>Poggio al Sole Chianti Classico DOCG, 2018/2020</b>	51.00
TOSCANA Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
<b>Amaranta Tenuta Ulisse, 2019</b>	52.00
Montepulicano, d'Abruzzo	

### Rotwein Österreich

<b>Unplugged Zweigelt, 2019</b>	57.00
Hannes Reeh	

### Rotweine Spanien

<b>Carramimbre, 2018</b>	55.00
Crianza	

#### **Hinweis**

Die Jahrgänge können variieren.