



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. 8.1% 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

Nordostatlantik

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

im Offenausschank	20 cl	30 cl	50 cl	1 lt
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			33 cl	4.60
Passugger / Allegra			50 cl	6.00
Passugger / Allegra			77 cl	9.00
Coca Cola, Cola Zero			33 cl	4.60
Rivella Rot / Blau / Refresh			33 cl	4.60
Schweppes Tonic / Bitter Lemon			18 cl	4.60
Coca Cola,			125 cl	11.00

Säfte

Orangensaft Michel			20 cl	4.80
Tomatensaft Michel			20 cl	4.80
Roter Traubensaft			20 cl	4.80
Apfelsaft (Möhl)			33 cl	4.60

Bier / Most

Stange / Becher / Panaché			30 cl	4.50
Kübel Bier / Panaché			50 cl	6.00
Calanda Edelbräu			33 cl	5.00
Calanda hell			58 cl	6.30
Erdinger Weizenbräu			50 cl	6.80
Calanda Senza			30 cl	5.00
Most trüb mit oder ohne Alkohol			50 cl	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
PLIMA ALVA, Pinot Noir Federweiss Grendelmeier, Zizers	5.50	11.00	26.00
Jeninser Riesling x Silvaner Obrecht Weine, Jenins	5.00	10.00	24.00
Epresses Testuz, Epresses	6.00	12.00	28.00
Bündner Federweiss von Salis			28.00
Rotweine			
SELECZIUN, Holzlaubau Pinot Noir aus alten Reben Grendelmeier, Zizers	6.50	13.00	28.00
Malanser Blauburgunder von Salis		10.00	24.00
Jeninser Blauburgunder Obrecht, Jenins	5.00	10.00	24.00
Fläscher Blauburgunder Davaz, Fläsch			26.00
Amarone Villa Molino			35.00
Rioja Laserna	6.00	12.00	28.00



Flaschen Weine 7.5 dl

Weissweine

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

Schweizer Rotweine

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



Flaschen Weine 7.5 dl

Rotweine Italien

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

Rotwein Österreich

Unplugged Zweigelt, 2019	57.00
Hannes Reeh	

Rotweine Spanien

Carramimbre, 2018	55.00
Crianza	

Hinweis

Die Jahrgänge können variieren.