

Speisekarte

Abends und am Wochenende

Bündner-Spezialitäten

CAPUNS

Was sind Capuns?

Es handelt sich um in Mangoldblätter (typischerweise wird Schnittmangold verwendet) oder Lattichblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig, der mit Kräutern und in kleine Stücke geschnittenem Salsiz oder Bündnerfleisch angereichert ist. Capuns werden in Milchwasser gekocht. Je nach Rezept werden sie noch mit Bergkäse überbacken. Dazu reicht man eine Sauce aus dem Milchwasser (halb Milch und Bouillon). Die Schnittmangoldblätter werden im Bündner (Schweizer) Volksmund auch Capunsblätter genannt.

Vegi-Capuns

mit Gemüse Julienne und Alpkäse überbacken

CHF 14.50 / CHF 20.50

Bündner Capuns

mit Bündner Hobelfleisch und Alpkäse überbacken

CHF 16.50 / CHF 22.50

Oberländer Topf

Eintopf mit Bouillon, Fleisch Capuns, Gemüse Julienne,
Hobelfleisch und Roll-Gerste

CHF 16.50 / CHF 22.50

Die Capuns-Vorspeisen sowie der Oberländer Topf
sind auch als Hauptgang erhältlich.
