



Für Meeresfrüchte- und Austernliebhaber **For connoisseurs of seafood and oysters**

Vorspeisen - Appetizer

Rohe Brandy Bay Austern

Milde cremige Brandy Bay Creuses Austern Nr. 2
Aus den sauberen Gewässern Irlands, serviert mit Zitrone und Tabasco

Brandy Bay Oysters

Mild, creamy Brandy Bay Creuses No. 2
From clear waters of Ireland, served with lemon and tabasco

Stück/Piece CHF 6.50

*Unsere Austern werden mehrmals wöchentlich,
in kleinen Mengen frisch bestellt –
es hat so lange es hat!!!!*

Lauwarmer Hummersalat, Avocado, Artischocken, Feigen, Zitrusfrüchte-Vinaigrette

Lukewarm lobstersalad, avocado, artichokes, figs, citrus fruits vinaigrette
CHF 36

Hausgemachte Hummerbisque mit Crab Cake-Pralinen

Homemade lobster soup with crab cake pralines

CHF 22

Hauptspeisen - Main courses

„Surf & Turf“

**Prime Beef-Filet & Halber Hummer gratiniert,
Kartoffelgratin, Spinat**

Prime Beef tenderloin and half gratinated lobster, gratinated potatoes, spinach

CHF 62



Ein winterlicher Viergänger **A wintry four courses menu**

Asiatisch mariniertes Saiblingsfilet
Asian style marinated char fillet



Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffel
Celery cream soup, Grisons truffles



Grilliertes Prättigauer Kalbsfilet
Ochsen-Jus, Knusprige Zigarre vom Ochenschwanz,
Kartoffel-Kürbispürree, Gemüse der Saison
Veal-Steak from Prättigau, Oxtail jus,
potatoe-pumpkin purree, vegetables of the season



Nusseisparfait, serviert auf Nusslikörcreme
Nut parfait, served on nut liqueur cream

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler
Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



Salate – Salads

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Feigen-Baumnuss-Dressing, Ei, Feigen**
Harvest-fresh lamb's lettuce, fig-walnut dressing, egg, figs
CHF 17

Knackiger Chef-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce
Chef salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce
CHF 14

Bunte Salatschüssel, Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Asiatisch mariniertes Saiblingsfilet
Asian style marinated char fillet
CHF 22

**Hausgemachte Gänseleberterrine
Chutney & Brioche**
Homemade goose liver terrine, chutney, brioche
CHF 29

Beefsteak Tatar
mild, medium oder feurig, Toast & Butter
Mild, medium or hot, toast & butter
1/2 Port. CHF 32/ CHF 45



Suppen – Soups

Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffel

Celery cream soup, Grisons truffles

CHF 15

Klare Ochschwanzsuppe

mit Gemüseperlen & Flädli

Clear oxtail soup with vegetables and pancakes

CHF 15

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese

CHF 18

Gebratenes Gänselebermedaillon, Italienischer Spinat, Pinienkerne

Gebackenes Ei vom Hof, Trüffeljus

Panfried gooseliver medaillon, Italian spinach, pine nuts

baked egg, truffle jus

CHF 26



Fleischgerichte – Meatsdishes

**Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira
Rösti, Gemüse**

Tender slices of calf's liver, sauce Madeira, Rösti vegetables
CHF 39

**In Amarone geschmorte Kalbshaxen
Kartoffel- Kürbispüree, Gemüse der Saison**

Veal cheek braised in Amarone, potato pumpkin puree, vegetables
CHF 44

**Involtini vom Kalb, Marsalasaucce
Taleggio, Aprikosen, Nuss-Salsiz,
Bergkräutergnocchi, Gemüse der Saison**

Veal Involtini, Taleggio, apricot, Salsiz
Gnocchi, vegetables
CHF 45

**Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste
Portwein Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse**

Sirloin of Black Angus Beef, horseradish-herb crust
Port Wine gravy, croquettes, vegetables
CHF 48

**Prime Beef Filet "Rossini", Trüffeljus
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison**

Beef tenderloin "Rossini", truffle gravy, gratinated potatoes, vegetables
CHF 58



Fischgericht **Fish Dish**

**Gebratenes Zanderfilet mit Wildblütenhonig und Moutarde de Meaux
auf Mediterranem Risotto**

**Pike-perch filet, wild flower honey, Moutarde de Meaux
served on Mediterranean risotto**

CHF 42

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

**Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable filling**

CHF 28

**Winterlicher Risotto mit Steinpilzen,
Dörrtomaten, Wirsing**

Wintery Risotto with porcini, dried tomatoes, savoy cabbage

CHF 36

**Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse, Kürbis, Tomate
Grisons mountain herbs Gnocchi, cream, cheese, pumpkin, tomato**

CHF 32

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl. 7.7 % VAT



La Dolce Vita – Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16
Sabayon with vanilla ice cream

„Österreichischer Schmäh...“

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis CHF 15
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Lauwarmes Schokoladenküchlein CHF 16
Grand Marnier Sauce, Beerenkompott
Lukewarm chocolate cake, Grand Marnier sauce, berry compote

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet, marinierte Pflaumen CHF 14
Crema Catalana, plum sherbet, marinated plums

Tiramisu mit Mandarinen CHF 15
Tiramisu with tangerine

Käse – Cheese

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler ½ Port. CHF 18 / CHF 28

Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection from the Cheese Maker Rolf Beeler
Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas kl. CHF 9 / CHF 12

Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch

Coupe Dänemark

Unsere „Ice Shot’s“ kl. CHF 9 / CHF 12

Birnensorbet mit Williams / Pear sherbet with Williamine

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sherbet with Vieille Prune

Vanilleeis mit Baileys / Vanilla ice cream with Baileys

Unsere hausgemachten Eissorten 1 Kugel/1 scoop CHF 3.50
Our homemade ice cream Rahm/cream CHF 1.50

Vanille, Schokolade, Mocca

Sorbet: Birne, Zwetschge, Holunderblüte

Mango, Limone

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. / all rates in CHF incl. 7.7 % VAT

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder USA (hormonfrei).
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Weiss Kreuz Malans.

Herzlichst Familie Herrmann & Team

How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!

The veal is exclusively from Switzerland.
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.
Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)
Venison we get from the region or EU countries.
We use only Poultry from Switzerland and France.

Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.

Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Weiss Kreuz Malans.

Cordially Family Herrmann & Team