



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 the 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, grillierte Gemüse, Zitrusfrüchte-Vinaigrette

Lukewarm lobster salad, 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“

Black Angus Rindsfilet & Halber Hummer gratiniert

Kartoffelgratin, Spinat

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

CHF 65



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

Geräuchertes Lachsforellenfilet

Quinoa-Gemüsesalat, Blaubeerenschaum
Smoked salmon trout fillet,
Quinoa-vegetable salad, blueberry espuma



Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffel

Celery cream soup, Grisons truffles



Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasauce

Engadiner Rohschinken, Aprikosen, Taleggio
Winterlicher Risotto, Gemüse der Saison
Stuffed veal escalope, Marsala sauce, dried ham, apricots, Taleggio,
Wintry risotto, vegetables



Mango-Nougat Panna Cotta

Mango-Nougat Panna Cotta

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler

Variation of cheese from cheese maker Beeler



CHF 90



Salate – Salads

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,

Ei, Feigen, Bündner Rohschinken, Baumnussöl-Dressing
Harvest-fresh lamb's lettuce, egg, figs, Grisons ham, walnut dressing
CHF 18

Knackiger Wintersalat an Kürbiskernöl-Dressing

Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Nüssen, Mandarinen
Leaf salad, mushrooms, nuts, tangerines, pumpkin-seed oil vinaigrette
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Geräuchertes Lachsforellenfilet

Quinoa-Gemüsesalat, Blaubeerenschaum
Smoked salmon trout fillet,
Quinoa-vegetable salad, blueberry espuma
CHF 24

Rindscarpaccio vom Black-Angusfilet

Gänseleber, Bündner Trüffel
Beef Carpaccio from Black Angusfillet
Gooseliver, Grisons truffles
CHF 28

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 16

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 14

Warme Vorspeisen – Warm Appetizer

Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

Hausgemachte Bündner Trüffelravioli

Homemade Grisons truffle ravioli

CHF 28

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

Black Angus Rindsfilet “Rossini”, Trüffeljus

Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Beef tenderloin “Rossini”, truffle gravy, gratinated potatoes, vegetables

CHF 58

Französische Entenbrust rosa gebraten, Gewürz-Jus

Ribbelmais-Kroketten, geschmorte Linsen

French duck breast, spiced jus, corn croquettes, braised lentils

CHF 45

Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasauce

Engadiner Rohschinken, Aprikosen, Taleggio

Winterlicher Risotto, Gemüse der Saison

Stuffed veal escalope, Marsala sauce, apricots, Taleggio,

Wintry risotto, vegetables

CHF 48

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira

Rösti, Gemüse

Tender slices of calf’s liver, sauce Madeira, Rösti vegetables

CHF 39



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Skrei-Filet (Winterkabeljau)

Beurre Blanc, Italienischer Spinat, Schlosskartoffeln
Panfried winter cod, Beurre Blanc,
Italian spinach, castle potatoes
CHF 44

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Bündner Trüffelravioli
Homemade Grisons truffle ravioli
CHF 39

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung
Homemade Capuns with vegetable filling
CHF 28

Winterlicher Risotto
Steinpilze, Dörrtomaten, Wirsing, Kastanien
Wintry Risotto with porcini, dried tomatoes, savoy cabbage, chestnuts
CHF 36

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 Schokoladenkuchlein 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

Mango-Nougat Panna Cotta CHF 15
Mango-Nougat Panna Cotta

Käse – Cheese

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

Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection from 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, Waldbeeren

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