



Ein frühlingshafter Viergänger **A springlike four course menu**

Hausmarinierter Orkney-Lachs **Gersten-Linsensalat, Dill-Senfschaum**

*Marinated Orkney salmon,
Barley-lentil salad, dill-mustard espuma*



Grüne Spargelrahmsuppe **mit Bündner Rohschinken-Chips**

Green asparagus soup, Grisons ham chips



Kalbsfiletmedaillons, Cranberry-Pfeffersauce **Bergkräuter-Gnocchi, Gemüse der Saison**

*Medaillons of veal tenderloin, cranberry-pepper sauce,
Grisons mountain herbs gnocchi, vegetables*



Duett vom Schokoladenmousse **auf Beerenspiegel**

White & dark chocolate mousse, berry coulis

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromagier Rolf Beeler

Variation of cheese from Cheese Maker Rolf 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

Bunte Salatschüssel
Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 14

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

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Hausmarinierter Orkney-Lachs
Gersten-Linsensalat, Dill-Senfschaum
*Marinated Orkney salmon,
Barley-lentil salad, dill-mustard espuma*
CHF 24

Oktopus-Sashimi
Chilisauce, Wakame-Pannacotta
Octopus-Sashimi, Chilisauce, Wakame-Pannacotta
CHF 21

Rindscarpaccio vom Black-Angusfilet
Gänseleber, Bündner Trüffel
Black Angus Beef Carpaccio, 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

Vietnamesische Rindfleischsuppe

Rindswürfeli, Gemüse, Soja, Ingwer, Frühlingslauch

Vietnamese beefstock

Beef, vegetables, soy sauce, ginger, spring onion

CHF 15

Grüne Spargelrahmsuppe mit Bündner Rohschinken-Chips

Green asparagus soup, Grisons ham chips

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 herbs gnocchi, cream, cheese

CHF 22

Grüner Spargelgratin

Morcheln, Rohschinken

Gratinated green asparagus, morrels, Grisons dried ham

CHF 24



Fleischgerichte – Meatsdishes

Black Angus Rindsfilet, Kräuterkruste, Portwein-Jus Plain in Pigna, Gemüse der Saison

Beef tenderloin, herbcrust, Portwine jus, Plain in Pigna, vegetables

CHF 58

Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasauce Engadiner Rohschinken, Baumnuss, Birne, milder Gorgonzola Saisonaler Risotto, Gemüse der Saison

*Stuffed veal escalope, Marsala sauce, nuts, pear, Gorgonzola
Saisonal risotto, vegetables*

CHF 48

In Amarone geschmorte Kalbshaxe Bärlauch-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

Veal shank braised in Amarone, wild garlic-potato puree, vegetables

CHF 46

Grilliertes Kalbs-Kotelette, Kräuterjus Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison

Veal chop, herbs-Jus, croquettes, vegetables

CHF 56

Zarte geschnetzelte Kalbsleber, Sauce Madeira Rösti, Gemüse

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

CHF 39



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratene Atlantik Seeteufel-Filets, Mediterraner Art

Tomaten, Kapern, Oliven, Kräuter

Pommes Parisienne, Schmorgemüse

Panfried monkfish, Mediterranean style,

Parisian potatoes, braised vegetables

CHF 49

Hausgemachte Vegetarische Gerichte **Homemade Vegetarian Dishes**

Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 28

Schmorgemüse-Ravioli

Ravioli with braised vegetable

CHF 34

Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse

Grisons mountain herbs gnocchi, cream, cheese

CHF 32

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



La Dolce Vita – Desserts

Crema Catalana, Waldbeeren-Sorbet, marinierte Blaubeeren CHF 14
Crema Catalana, berries sherbet, marinated blueberries

„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

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16
Sabayon with vanilla ice cream

Duett vom Schokoladenmousse auf Beerenspiegel CHF 15
White & dark chocolate mousse, berry coulis

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

Zwetschensorbet 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