



## **Ein sommerlicher Viergänger** **A summerly four-course menu**

### **Gelbflossen Thunfisch Carpaccio**

**Wasabicreme, Olivenmayonnaise, Forellenkaviar**

Yellowfin tuna carpaccio, Wasabi-cream, olive mayonnaise, trout caviar



### **Karotten-Ingwersuppe**

Carrot-ginger soup



### **Zartes Bisonfilet**

**Ochsen-Jus, Speck-Konfiture**

**Süsskartoffel-Chips, Gemüse der Saison**

Tender Bisonfillet, Jus, bacon jam, sweet potato chips, vegetables



### **Hausgemachte Waffel**

**Malanser Kirschen, Kirschensorbet**

Homemade waffle, berry-sorbet

**oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler**

Cheese selection from the cheesemaker Rolf Beeler



CHF 90



## **Salate – Salads**

### **Mediterraner Salat**

**Wasser-Melone, Feta, Ruccola, Radieschen, Pinienkerne**

**Mediterranean salad, water-melon, feta, rucola, radish, pine nuts**

CHF 21

### **Bunte Salatschüssel**

**Hausdressing**

**Mixed salad bowl**

CHF 14

## **Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer**

### **«Tomatentatar – Burrata»**

**Burrata Frischkäse, Aceto-Modena-Perlen, Basilikum, Olivenöl**

**Tomato tatar, Burrata cheese, Aceto-Modena perls, basil, oliv oil**

CHF 18

### **Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs**

**Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot**

**Tatar of Scottish Orkney salmon,**

**Avocado, Styrian tzatziki, pita bread**

CHF 24

### **Gelbflossen Thunfisch Carpaccio**

**Wasabicreme, Olivenmayonnaise, Forellenkaviar**

**Yellowfin tuna carpaccio, Wasabi-cream, olive mayonnaise, trout caviar**

CHF 24

### **Beefsteak Tatar**

**Mild, medium oder feurig, Toast & Butter**

**Mild, medium or spicy, toast & butter**

**½ Port. CHF 32 / CHF 45**



## **Suppen – Soups**

### **Gazpacho**

**Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe**

**Gurken-Basilikum Sorbet**

**Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup, cucumber-basil sorbet**

**CHF 16**

### **Malanser Riesling-Suppe**

**Malanser Riesling soup**

**CHF 14**

## **Warme Vorspeisen – Warm Appetizer**

### **Hausgemachte Bündner Sommertrüffel-Ravioli**

**Homemade Grisons Truffle Ravioli**

**CHF 24**

### **Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)**

**„Capuns“, homemade Grisons dumplings (meat or vegetable)**

**CHF 16**

### **Zanderknusperli, Salatbouquet, Tartarsauce**

**Bits of fried pikeperch, salad garnish, sauce Tartar**

**CHF 24**



## **Fleischgerichte – Meat Dishes**

**Prime-Beef Rindsfilet, Kräuterkruste, Portwein Jus  
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison**  
Beef tenderloin, herbcrust, Portwine jus, gratinated potatoes, vegetables  
CHF 59

**Entrecôte vom Black Angus «Café de Paris»  
Country Fries, Gemüse der Saison**  
Sirloin of Black Angus beef, «Café de Paris», Country fries, vegetables  
CHF 48

**Im Ofen geschmorte Kalbshaxe  
Saisonaler Risotto, Gemüse der Saison**  
Braised veal shank, risotto, vegetables  
CHF 46

**Schweinsfilet, Aprikose Tomate, Grüner Pfeffer  
Hausgemachte Bergkräuter-Gnocchi, Gemüse der Saison**  
Pork fillet, apricot, tomatoe, green peffer, Gnocchi, vegetables  
CHF 45

**Wiener Schnitzel  
Kartoffelsalat, Preiselbeercompott**  
Veal scallops, potato salad, cranberry compote  
CHF 39



## **Fischgerichte** **Fish Dishes**

**Gebratene Bio-Riesengarnelen**  
**Würzige Kokos-Zitronengrassauce**  
**Schwarzer Bio-Reis**  
Pan fried organic prawns, coconut-lemongrass sauce  
black rice  
CHF 54

## **Vegetarische Gerichte** **Vegetarian Dishes**

**Hausgemachte Bündner Sommertrüffel-Ravioli**  
**Homemade Grisons Truffle Ravioli**  
CHF 38

**Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**  
"Capuns", homemade Grisons dumplings with vegetable filling  
CHF 28

**Saisonaler Risotto**  
**Sommergemüse**  
Seasonal Risotto  
CHF 34

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



## **La Dolce Vita – Desserts**

**Marinierte Ananaswürfel mit hausgemachtem Piña Colada Eis** CHF 13  
Marinated pineapple with Piña Colada Eis

**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

**Hausgemachte Waffel** CHF 15  
**Malanser Kirschen, Kirschensorbet**  
Homemade waffle, marinated berries, berry-sorbet

**Crema Catalana, Holunderblüten-Sorbet, marinierte Erdbeeren** CHF 14  
Crema Catalana, elder flower sorbet, marinated strawberries

### **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/Vanilla ice cream with chocolate sauce**  
**Coupe Romanoff/ Vanilla ice cream with strawberries**

**Unsere „Ice Shot's“** CHF 9.50

**Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine**  
**Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune**  
**Ananas – Piña Colada mit Rum/Pineapple -Piña Colada**  
**Vanilleeis mit Baileys / Vanilla ice cream with Baileys**

### **Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbe**

Our ice cream and homemade Sorbet 1 Kugel/1 scoop CHF 3.50  
Rahm/cream CHF 1.50

**Vanille, Schokolade, Mocca**  
**Sorbet: Birne, Zwetschge, Holunderblüte, Ananas-Piña Colada**  
**Mango, Limone, Waldbeeren, Kirschen, Aprikosen**

*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 Kanada (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.

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 Canada (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.

Cordially Family Herrmann & Team