



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

**Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Nüsse, Datteln, Bresaola, Baumnussöl-Dressing
Harvest-fresh lamb's lettuce, nuts, dates, Bresaola, walnut dressing**



**Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffel
Celery cream soup, Grisons truffles**



**Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasauce
Aprikosen, Taleggio, Salsiz
Orecchiette, Gemüse der Saison
Stuffed veal escalope, Marsala sauce, apricots, Taleggio, Salsiz
Orecchiette, vegetables**



**Weisses Schokoladenmousse
Pistazien, Nougat, Rum, Beerencoulis
White chocolate mousse
Pistachios, Nougat, rum, berry coulis
oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler
Cheese selection from Cheese Maker Beeler**



CHF 90



Salate – Salads

Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,
Nüsse, Datteln, Bresaola, Baumnussöl-Dressing
Harvest-fresh lamb's lettuce, nuts, dates, Bresaola, walnut dressing
CHF 19

Bunte Salatschüssel

Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 14

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Rose vom hausgebeiztem Orkney-Lachsrücken
Hausgemachtes Kimchi, Wakame-Salat, mariniertes Gemüse
Marinated Orkney salmon, Kimchi, Wakame salad, marinated vegetables
CHF 26

Carpaccio vom Bisonfilet

Chimichurri, Parmesan
Carpaccio from Bison fillet
Chimichurri, Parmesan cheese
CHF 32

Beefsteak Tatar

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



Suppen – Soups

Flusskrebs-Suppe nach Südstaaten Art

Crayfish chowder

CHF 21

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 32



Fleischgerichte – Meat Dishes

Prime-Beef Rindsfilet «Rossini», Trüffel Jus

Mandel-Kartoffelbällchen, Gemüse der Saison

Beef tenderloin «Rossini», truffle jus, fries berny, vegetables

CHF 60

Im Ofen geschmorte Kalbshaxe

Winterlicher Risotto, Gemüse der Saison

Braised veal shank, risotto, vegetables

CHF 48

Gefüllte Kalbschnitzel, Marsalasaucce

Aprikosen, Taleggio, Salsiz

Orecchiette, Gemüse der Saison

Stuffed veal escalope, Marsala sauce, apricots, Taleggio, Salsiz

Orecchiette, vegetables

CHF 52

Französische Entenbrust rosa gebraten, Gewürz-Jus

Kürbis-Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

French duck breast, spiced jus,

Mashed potatoes with pumpkin, vegetables

CHF 49



Fischgericht **Fish Dish**

Norwegischer Winterkabeljau

Krustentierschaum, Bretonisches Gemüseallerlei,
Schwarzer Italienischer Vollkorn-Reis

**Panfried winter cod, crustacean espuma,
Breton vegetables, black Italian rice**

CHF 44

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 30

Winterlicher Risotto

Dörrotomaten, Wirsing, Kastanien

Wintry Risotto with porcini, dried tomatoes, savoy cabbage, chestnuts

CHF 36



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

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet, marinierte Pflaumen CHF 15
Crema Catalana, plum sorbet, marinated plums

Kastanien-Pannacotta, Heidelbeerkompott CHF 15
Chestnut Pannacotta, berry compote

Weisses Schokoladenmousse, Pistazien, Nougat, Rum, Beerencoulis CHF 18
White chocolate mousse, pistachios, nougat, rum, 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 10 / CHF 14
Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch
Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

Unsere „Ice Shot’s“

CHF 12
Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune

Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

Our ice cream and homemade Sorbet 1 Kugel/1 scoop CHF 4
Vanille, Schokolade, Mocca Rahm/cream CHF 1.50
Sorbet: Birne, Zwetschge, Ananas-Piñacolada,
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 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 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