



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

Bunter Wintersalat

Blattsalate, Mandarinen, Datteln, Kürbiskerne, Kernöldressing

Leaf lettuce, tangerine, dates, pumpkinseeds, pumpkin-seed dressing



Sellerieschaumsuppe mit Bündner Trüffellocken

Celery cream soup, Grisons truffle flakes



Rindsfilet vom Black Angus, Kräuterkruste, Portwein Jus

Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Beef tenderloin, herbcrust, Portwine jus, gratinated potatoes, vegetables



Läckerli-Eisparfait

Eingelegte Pflaumen

Gingerbread ice parfait, marinated plums

oder/or

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler

Cheese selection from Cheese Maker Beeler



CHF 92



Salate – Salads

Bunter Wintersalat

Blattsalate, Mandarinen, Datteln, Kürbiskerne, Kernöldressing

Leaf lettuce, tangerine, dates, pumpkinseeds, pumpkin-seed dressing

CHF 16

Nüsslisalat vom Lindenhof

Ei, Cashew-Nüsse,

Zitrusfrüchte-Senf vinaigrette

Harvest-fresh lamb's lettuce, egg, cashewnuts, citrusfruit-mustard vinaigrette

CHF 18

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

Hausmariniertes Orkney-Lachsfilet

Bündner Gerstensalat, gepickeltes Gemüse, Senf-Honigsauce

Marinated Orkney salmon, Grisons barley salad,

Pickled vegetables, mustard-honeysauce

CHF 26

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 Trüffellocken

Celery cream soup, Grisons truffle flakes

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 18

«Crab-Cake» mit Bärenkrebsen

Winter-Spinat, Krustentiersauce

Crabcake, slipper lobster, winter spinach, crustacean saue

CHF 28



Fleischgerichte – Meat Dishes

Im Ofen geschmorte Kalbshaxe
Winterrisotto, Gemüse der Saison
Braised veal shank, wintery risotto, vegetables
CHF 49

Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»
Pommes Berny, Gemüse der Saison
Crispy coated veal escalope, Berny potatoes, vegetables
CHF 46

Rindsfilet vom Black Angus, Kräuterkruste, Portwein Jus
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
Beef tenderloin, herbcrust, Portwine jus, gratinated potatoes, vegetables
CHF 60

Entrecôte vom Black Angus, “Café de Paris”
Pommes Frites, Gemüse der Saison
*Beef sirloin, Café de Paris,
French fries, vegetables*
CHF 52



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Riesenbarschfilet

Milde Curry-Kokossauce, Schmorgemüse

Italienischer Gallo Nero Reis

*Panfried bass filet, mild curry-coconutsauce,
Braised vegetables, Italian Gallo Nero rice*

CHF 48

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

Homemade Capuns with vegetable filling

CHF 32

Winterlicher Risotto mit gebratenen Steinpilzen

Butternuss-Kürbis, Wirsing,

Wintry Risotto with porcini, pumpkin, savoy cabbage

CHF 36

“Fagottini Tartufo”

Bündner Trüffel, Dörrotomaten, Olivenöl

Fagottini, Grisons truffles, dried tomatoes, olive oil

CHF 35



La Dolce Vita – Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16
Sabayon with vanilla ice cream

„Österreichischer Schmäh...“

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis CHF 16
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Crema Catalana, Mandarinen-Sorbet CHF 16
Crema Catalana, tangerine sorbet

Läckerli-Eisparfait, Eingelegte Pflaumen CHF 15
Gingerbread ice parfait, marinated plums

Käse – Cheese

Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler kl. Port. CHF 20 / CHF 34
Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection from Cheese Maker Rolf Beeler
Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas kl. CHF 11 / CHF 15
Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch

Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

Unsere „Ice Shot’s“ CHF 14
Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune

Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

Our ice cream and homemade Sorbet

Eis: Vanille, Schokolade, Mocca 1 Kugel/1 scoop CHF 4
Sorbet: Birne, Zwetschge, Mandarine Rahm/cream CHF 1.50
Mango, Limone, Waldbeeren

Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. /all rates in CHF incl. 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.
Weiderinder aus Argentinien oder Kanada.
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fische 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 Argentina and Canada

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!

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

Cordially Family Herrmann & Team