



Ein sommerlicher Viergänger

▲ summerly four-course menu

“Millionärsalat” - Spezialität aus Mauritius

**Knackige Blattsalate, Kanadischer Wildlachs, Avocado,
Palmherzen, Mango, Cherrytomaten, leichte Kräuter-Vinaigrette**

*Lettuce salad, marinated Canadian wild-salmon, avocado, palmhearts,
Mango, cherry tomatoes, herb-vinaigrette*



Gazpacho

Kalte Andalusische Tomaten-Gurkensuppe, Oliven-Knusperstange

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup, crispy olive stick



“Tagliata di Manzo”

Rosa gebratenes Entrecôte vom Black Angus

Ruccola, Parmesan, Grillgemüse

Knusprige Bratkartoffeln

*Pink fried Entrecôte, rocket salad, parmesan, grilled vegetables
fried potatoes*



Pochierter Pfirsich mit hausgemachtem Mandeleis

Poached peach with homemade almond ice cream

oder/or

Kleine Käsevariation

Small cheese selection



CHF 110

ohne Millionärsalat CHF 95



Salate – Salads

Mediterraner Salat

Wasser-Melone, Feta, Ruccola, Tomaten, geröstete Pinienkerne
Mediterranean salad, water-melon, feta, rucola, tomatoes, roasted pine nuts
CHF 24

Sommersalat

Blattsalate, Buschtomaten, Mozzarella, Melonenkugeln
Leichte Kräutervinaigrette
Lettuce salad, tomatoes, mozzarella, melon, herbal vinaigrette
CHF 18

Bunte Salatschüssel

Hausdressing
Mixed salad bowl
CHF 16

Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer

“Millionärsalat” – Spezialität aus Mauritius

Knackige Blattsalate, Kanadischer Wildlachs, Avocado, Palmherzen, Mango, Cherrytomaten, leichte Vinaigrette
Lettuce salad, marinated Canadian wild-salmon, avocado, palmhearts, Mango, cherry tomatoes, vinaigrette
CHF 26

Tuna Sashimi

Asiatischer Salat, Ingwer, Wasabi, Soja, Sesam
Tuna Sashimi, Asian salad, ginger, wasabi, soja, sesame
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

Oliven-Knusperstange

Gazpacho – cold Andalusian tomato-cucumber soup, crispy olive stick

CHF 16

Kokos-Limonensuppe, Pouletbrustspiesschen

Coconut-Lemonsoup, chicken-breast skewers

CHF 18

Malanser Riesling-Suppe

Malanser Riesling soup

CHF 15

Warme Vorspeise **Warm Appetizer**

Hausgemachte Capuns

(Fleisch oder Gemüse)

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

CHF 18

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli, Ricotta

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta

CHF 24



Fleischgerichte – Meat Dishes

Kalbsrückensteak, Frische Pfifferlinge

Hausgemachte Tagliatelle, Gemüse der Saison

Saddle of veal steak, chanterelles, homemade Tagliatelle, vegetables of the season

CHF 56

“Tagliata di Manzo”

Rosa gebratenes Entrecôte vom Black Angus

Ruccola, Parmesan, Grillgemüse

Knusprige Bratkartoffeln

Pink fried Entrecôte, rocket salad, parmesan, grilled vegetables, fried potatoes

CHF 54

Zartes Rindsfilet vom Black Angus

“Herrmann’s Kräuterkruste”, Portwein Jus

Sommerrisotto, Gemüse der Saison

Black Angus beef tenderloin, herb crust, Port wine sauce

Seasonal Risotto, vegetables

CHF 65

Kalbsschnitzel im «Knuspermantel»

Pommes Frites, Gemüse der Saison

Crispy coated veal escalope, French fries, vegetables

CHF 48



Fischgericht **Fish Dish**

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Auf Mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln

Pan fried fillet of sea bass, mediterranean vegetables, pan fried potatoes

CHF 49

Vegetarische Gerichte **Vegetarian Dishes**

Hausgemachte Schmorgemüse-Ravioli, Ricotta

Homemade ravioli, filled with braised vegetables, Ricotta

CHF 36

Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung

“Capuns”, homemade Grisons dumplings

with vegetable filling

CHF 34

“Sommerrisotto”

Pfifferlinge, Dörrtomaten, Oliven, Frühlingslauch, Babyspinat

Risotto with chanterelles, sun-dried tomatoes, olives, spring garlic, spinach

CHF 35

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. /all rates in CHF incl. 8.1 % VAT



La Dolce Vita – Desserts

Sabayon mit Vanille Glacé CHF 16
Sabayon with vanilla ice cream

„Österreichischer Schmah...“
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis CHF 16
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Crema Catalana, Zwetschgen-Sorbet CHF 16
Crema Catalana, plum sorbet

Hausgemachtes Waldbeerensorbet & Schokoladen-Mousse CHF 16
Homemade berry sorbet & chocolate mousse

Pochierter Pfirsich mit hausgemachtem Mandeleis CHF 16
Poached peach with homemade almond ice cream

Käse – Cheese

Käsevariation ½ Port. CHF 20 / CHF 34

Feigensenf & hausgemachtes Feigenbrot
Cheese selection
Fig mustard & homemade fig bread

Coupes – Sundeas kl. CHF 12 / CHF 15

Gerührter Eiscafé mit Kirsch / Stired coffee ice cream with Kirsch

Coupe Romanoff/vanilla ice cream with strawberries

Coupe Dänemark/Vanilla ice cream with chocolate sauce

Unsere „Ice Shot's“ CHF 14

Birnensorbet mit Williams / Pear sorbet with Williamine

Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune / Plum sorbet with Vieille Prune

Unsere Eissorten und hausgemachte Sorbet

Our ice cream and homemade Sorbet
1 Kugel/1 scoop CHF 4.50
Rahm/cream CHF 1.50

Vanille, Schokolade, Mocca, Mandel

Sorbet: Birne, Zwetschge, Mango,

Limone, Waldbeeren

Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. /all rates in CHF incl. 8.1 % 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.

Alle unsere **Backwaren** werden ausschliesslich aus Schweizer Getreide und pestizidfreiem Anbau hergestellt – Bäckerei Fredy's Schweizer Backkultur seit 1967

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!

All our **baked goods** are made exclusively from Swiss grain and pesticide-free cultivation –

Bakery Fredy's Swiss baking culture since 1967

*The **veal** is exclusively from Switzerland.*

***Lamb** we purchase from Switzerland or Ireland.*

***Grass-fed 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