

KLASSIKER SONNE KLOSTERS

60° Grad Klosterser onsen BIO Ei von der «Familie Dicht» 18
 Kartoffel- Espuma, «Beeler Chogele», Bergthymian-Öl
*60° onsen organic egg from the «Dicht Family»,
 Potato espuma, «Beeler Chogele» (hard Swiss raw milk cheese)
 Mountain Thyme oil*

Wildkräutersalat mit hausgemachtem Frischkäse 14
 Prättigauer- Brot, Piccadilly Tomaten, Vinaigrette
*Wild herb salad with homemade cream cheese
 Prättigau bread, Picadilly tomatoes, vinaigrette*

Klosterser Alpkäse- Suppe 12
 Lauch, Roggenbrot, Birnen
*Klosters Alp cheese soup
 Leeks, Rye bread, pears*

Geräuchertes Rindstatar «Sonne» 80 gr 24
 Mit Rind vom «Kesslerhof», Brioche, 140 gr 36
 hausgemachte gesalzene Butter
*Smoked beef tatar «Sonne» (raw beef from «Kesslerhof»)
 Brioche, homemade salted butter*

«Sedruner» Capuns
 Trockenfleisch der Metzgerei Curschellas in Sedrun, Krauseminze 26/32
*Capuns “Sedrun” style (Swiss Chard dumplings)
 Dried & cured meat from Curschellas Butchery Sedrun, spearmint*

...Aus der Region

Wir legen grossen Wert drauf unsere regionalen Produkte zu feiern,
 Nachhaltigkeit zu pflegen und unsere lokalen Produzenten zu unterstützen. Somit
 kreieren wir täglich spannende Variationen um «Swissness» zu zelebrieren.
 Unser Servicepersonal erklärt Ihnen gerne unsere Tagesgerichte

...Heritage

*We set great importance on celebrating our regional products, maintaining
 sustainability and supporting our local producers. Here for we create exciting
 variations on a daily basis to celebrate «Swissness».
 Our service staff will be happy to explain our specials to you*

Trio vom Swiss Grand Cru Schwein 58
 Marktgemüse, Wiesenblumen-Risotto
*Swiss Grand Cru pork trilogy
 Market vegetables, Meadow- flower risotto*

Stroganoff «Sonne» 58
 Rindsfilet von der Metzgerei Curschellas in Sedrun, (Sauerrahm, Pepperoni,
 Champignons), Taglierini
*Stroganoff «Sonne» with beef tenderloin from Curschellas butchery
 In Sedrun, (sour cream, bell peppers, mushrooms), noodles*

Rinds- Entrecôte vom «Kesslerhof», Klosters 58
 Kartoffelpüree, Mangold, Zwetschgen
*Beef sirloin steak from Kesslerhof in Klosters
 potato puree, Swiss chard, plums*

Schweizer Rohmilchkäse Variation 18
 Käse vom Maître Fromagier «Rolf Beeler», «Kesslerhof» und der «Familie
 Camenisch» in Schluein, Bauern- Birnenbrot, Früchtesenf
*Swiss raw milk cheese variation from Maître Fromagier «Rolf Beeler»
 Rustic Pear bread, Fruit mustard*

Wiesenblumen Panna Cotta 16
 «Malixer» Bergsafran Espuma, Waldbeeren
*Meadow Flower Panna Cotta
 Alpine saffron espuma from «Malix»*

Zart- Bitter Schokolade 16
 Bündner «Rötali» Birnen
*Dark chocolate
 Grisons «Rötali» Pears*

Caffe «Gourmand» 16
 Kleine Süsse Köstlichkeiten mit einem Kaffee oder einem Espresso
 Caffe «Gourmand»
 Small sweet delights with a choice of coffee or espresso