



HOTEL RESTAURANT  
**STEINBOCK**  
KLOSTERS  
★★★

«Kein Genuss ist vorübergehend.  
Denn der Eindruck den er hinterlässt,  
ist bleibend»

---

**Herzlich willkommen bei uns**  
Schön, dass Sie unser Gast sind

Gemütlichkeit, Herzlichkeit & Wohlgefühl für jeden Gast.  
Das zeichnet uns, das Steinbock Team, aus.

Ganz nach dem Motto „Alles hat seine Zeit & seinen Ort“ gehen wir möglichst kurze Wege und schöpfen aus der Fülle und dem kulinarischen Reichtum der Bündler-Region.  
Wir halten unsere Karte bewusst klein, möchten Sie dafür lieber öfters mit saisonal wechselnden Gerichten überraschen.

Das Steinbock-Team wünscht Ihnen eine wundervolle Zeit  
und einen guten Appetit!

## Vorspeisen | Starters

---

### **Randensuppe** 14.–

Meerrettichespuma | Pinienkerne  
*beetroot soup | horseradish cream | pine nuts*

### **Blattsalat** 9.–

verschiedene Blattsalate | Croutons | französisches Dressing  
*leaf salad | assorted leaf salads | croutons | french dressing*

### **Haussalat Steinbock** 15.–

verschiedene Blattsalate | Ziegenkäse | Baumnüsse | Traube-Honigvinaigrette  
*Steinbocks house salad | assorted leaf salads | goat cheese | tree nuts | grape-honey vinaigrette*

### **Rindscarpaccio** 24.–

Kräutermantel | Rucola | Olivenöl | Zitrone  
*beef carpaccio | herb coat | rocket | olive oil | lemon*

### **Schweinebauch** 18.–

Pflaume | Whiskey | Coleslaw  
*pork belly "crispy" | plum | whiskey | coleslaw*

### **Burrata** 18.–

Tomate | Basilikum | Pinienkerne  
*tomato | basil | pine nuts*

### **Bündner Platte** 28.–

Bündnerfleisch | Salzis | Bündner Coppa | Käse | Obst Chutney | Garnitur  
*Steinbock platter | grisons meat | salzis | grisons coppa | cheese | pickles | tomatoes | egg*

## Hauptspeisen | Main dishes

---

**Gebratene Pouletbrust** 36.–

Fächerkartoffeln | Sour Cream | Speckbohnen  
*roasted chicken breast | fan potatoes | sour cream | bacon beans*

**Wiener Schnitzel** 46.–

Preiselbeeren | Kartoffelsalat  
*Wiener Schnitzel | cranberries | potato salad*

**Cordon Bleu vom Kalb** 46.–

Pommes frites | Tagesgemüse  
*cordon bleu of veal | french fries | vegetables of the day*

**Sous vide gegartes Swiss Flanksteak** 51.–

Teryiaki | Sesam | Pommes frites  
*sous vide cooked swiss flank steak | teryiaki | sesame | french fries*

**Geschmortes Ochsenbäkchen** 44.–

Kartoffel-Pastinakenstampf | Tagesgemüse  
*braised ox cheek | mashed potatoes and parsnips | vegetables of the day*

**Kotelett vom Kräuterschwein** 39.–

Cassisjus | Rösti | Tagesgemüse  
*chop of herbed pork | cassis jus | rösti | vegetables of the day*

**Ganze Weisstannentalforelle** 48.–

Braune Butterjus | hausgemachte Fächerkartoffeln | Zitrone  
*whole Weisstannental trout | brown butter jus | fan potatoes | lemon*

**Hausgemachte Kartoffelpizokel** 28.– 

Gemüse | Alpkäse | gebackene Zwiebeln | Apfelmus  
*homemade potato pizokel | vegetables | alpine cheese | baked onions | apple sauce*

**Hausgemachte Randenfalaffel** 26.– 

Tagesgemüse | Kräuterdip  
*homemade beetroot falafel | vegetables of the day | herb dip*

## Kinder | Kids

---

### **Kleines Schnitzel vom Kalb natur gebraten 18.–**

Tagesgemüse | Salatbeilage

*small veal escalope roasted natural | vegetables of the day | salad garnish*

### **Hausgemachte Chicken Nuggets 12.–**

Pommes frites

*homemade chicken nuggets | french fries*

Fleisch- und Fischdeklaration

*Meet & Fish declaration*

Schweinefleisch / pork:	Schweiz / swiss
Kalbfleisch / veal:	Schweiz / swiss
Rindfleisch / beef:	Schweiz / swiss
Poulet / chicken:	Schweiz / swiss
Wurst- und Wurstwaren / sausage:	Schweiz / swiss
Trockenfleischspezialitäten / dry meat:	Schweiz / swiss
Forelle /trout:	Graubünden/ grison

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

*Our staff will gladly inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.*