



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

Eierschwämmisuppe 14.–

Thymianschaum
chanterelle soup | thyme mousse

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

Rindstatar 24.–

Eigelbcreme | Silberzwiebeln | Kapern | Brotchips
beef tartare | egg yolk cream | silver onions | capers | bread chips

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

Schweinefilet-Medaillons 44.–

gebratene Eierschwämmli | Spätzli
pork fillet medallions | fried chanterelles | spaetzli

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

Meat & 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.