



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

Cremige Bündner Gerstensuppe 12.-

Wurzelgemüse | Weisse Bohnen | Speck | Rohschinken | Bündnerfleisch
creamy grisons barley soup | root vegetables | white beans | bacon | raw ham | Bündner meat

Blattsalat 9.-

Blattsalate | Kerne | Sprossen | Französisches Dressing
leaf salad | seeds | sprouts | french Dressing

Haussalat Steinbock 15.-

Blattsalate | Randen | Kerne | Sprossen | Honig -Senf-Balsamico Dressing
mit Ziegenkäse 8.-
mit gebratener Pouletbrust 12.-
*house salad Steinbock | leaf salad | beetroot | seeds | sprouts | honey -mustard-balsamic-
dressing | with goat cheese or roasted chicken breast*

Tartar vom Rind

klein **70g** 21.-

gross **140g** 28.-

Eigelbcreme | Silberzwiebeln | Kapern | Cornichons
egg yolk cream | silver onions | capers | cornichons

Burrata 18.-

Tomate | Basilikum | Pinienkerne
tomato | basil | pine nuts

Steinbocks Spezialitäten Platte

für 1 Person 22.-

ab 2 Personen 32.-

Bündnerfleisch | Salzis | Bündner Coppa | Prättigauer Bauernspeck | Rohschinken |
Regionaler Käse
*Steinbocks specialities plate | Bündner meat | salzis | Bündner coppa | Prättigau farmhouse bacon
| raw ham | regional cheese*

Hauptspeisen | Main dishes

Wiener Schnitzel 49.–

Pommes Frites | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat
Wiener veal escalope | cranberries | potato-cucumber salad

Cordon Bleu vom Kalb 54.–

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

Sous vide gegartes Rinds- Entrecotè 200g 54.–

Bratkartoffeln | Kräuterbutter | Wilder Brokkoli | Mandeln
sous vide cooked beef entrecotè 200g | fried potatoes | herb butter | wild broccoli | almonds

Gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Knusper Mantel 42.–

Cognac Rahmsauce | Tagliatelle | Tagesgemüse
roasted pork fillet in herb crispy coating | cognac cream sauce | tagliatelle | vegetables of the day

Schweizer Lostallo Lachstranche 48.–

Zitronen-Fenchel Risotto | Weissweinsauce
swiss lostallo salmon tranche | lemon-fennel risotto | white wine sauce

Hausgemachte Kartoffelpizokel 28.–

Herbstpilze | Trauben | Wirz | Baumnüsse | Bergkäse
homemade potato pizokel | autumn mushrooms | grapes | savoy cabbage | walnuts | mountain cheese

Hausgemachte Randenfalaffel 26.–

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

Kinder | Kids

Kleines Schnitzel vom Kalb 18.–

Pommes Frites | Tagesgemüse

small veal escalope roasted natural | vegetables of the day

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 |
| Trockenfleischspezialitäten / dry meat: | Schweiz / swiss |
| Lachs /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.