



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*

### **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** 38.–

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*

### **Hausgemachtes Rösti** 19.–

Überbackener Käse | Kräuter-Quark | Spiegelei | Tagesgemüse  
*Gratinated Chesse | Herbs curd | Fried egg | vegetables of the day*

## 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***

<b>Schweinefleisch / pork:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Kalbfleisch / veal:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Rindfleisch / beef:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Poulet / chicken:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Trockenfleischspezialitäten / dry meat:</b>	<b>Schweiz / swiss</b>
<b>Lachs /trout:</b>	<b>Graubünden/ grison</b>

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.*