



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 und überraschen Sie dafür mit stetig wechselnden saisonalen Gerichten.

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

Vorspeisen | Starters

Orangen-Fenchelsuppe 12.–

Süskartoffelschaum
orange fennel soup / sweet potato foam

Cremige Bündner Gerstensuppe 12.–

Wurzelgemüse | weisse Bohnen | Speck | Rohschinken | Bündnerfleisch
creamy Grisons barley soup / root vegetables / white beans / bacon / raw ham / Grisons meat

Blattsalat 9.–

Kerne | Sprossen | französisches Dressing
leaf salads / seeds / sprouts / french dressing

Nüssli Salat 16.–

Gekochte Eier | Speck-Marmelade | Kerne | Sprossen | französisches Dressing
lamb's salad / boiled eggs / bacon jam / seeds / croutons / sprouts / french dressing

Haussalat Steinbock 16.–

Blattsalate | Kerne | Kürbis - Süss Sauer | Aprikosen-Chutney | Kürbiskern-Dressing
mit Ziegenkäse / *with goat cheese* 8.–
mit gebratener Pouletbrust / *with roasted chicken breast* 12.–
house salad / seeds / sprouts / pumpkin sweet-sour / apricot chutney / pumpkin seed dressing

Tartar vom Rind 70g 22.– | 140g 28.–

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

Gebackener Brie 19.–

Brombeeren | Walnuss | Petersilie | Blattsalate
baked brie / blackberrys / walnut / parsley / leaf salad

Steinbock Spezialitäten Platte

für 1 Person 22.– | ab 2 Personen 32.–

Bündnerfleisch | Salzis | Bündner Coppa | Prättigauer Speck | Rohschinken |
regionaler Käse
Steinbock plate / grisons meat / salzis / grisons coppa / Prättigau ham / regional cheese

Hauptspeisen | Main dishes

Wiener Schnitzel 49.–

Pommes Frites | Preiselbeeren | Salatbeilage
wiener schnitzel of veal | french fries | cranberries | salad garnish

Cordon Bleu vom Kalb 52.–

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

Geschmorte Kalbshaxe 45.–

Rotweinjus | Bramata | Tagesgemüse
braised veal shank | red wine jus | bramata | vegetables of the day

Gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Knuspermantel 44.–

Cognac Rahmsauce | Tagliatelle | Tagesgemüse
roasted pork fillet w. herb crispy coating | cognac cream sauce | tagliatelle | vegetables

Hausgemachte Buchweizen Kartoffelpizokel 29.–

Steinpilze | Wirz | Trauben | Baumnüsse | Bergkäse | Röstzwiebeln
homemade buckwheat potato pizokel
porcini | savoy cabbage | grapes | tree nuts | mountain cheese | roasted onions

Hausgemachte Rösti 24.–

überbackener Käse | Kräuterquark | Gemüse | Spiegelei
homemade rösti | cheese au gratin | herb curdn | vegetables | fried egg

Hausgemachte Safran Gnocchis 32.–

Artischocken | Oliven | Peperoni | Tomaten | Rucola | Sbrinz
homemade saffron gnocchi | artichokes | olives | pepperoni | tomatoes | rocket | sbrinz

täglich wechselndes Fischgericht

daily changing fish dish

Kinder | Kids

Kleines Schnitzel vom Kalb 18.–

Pommes Frites | Tagesgemüse

small schnitzel of veal roasted natural | french fries | vegetables of the day

Hausgemachte Chicken Nuggets 12.–

Pommes Frites

homemade chicken nuggets | french fries

Nudeln mit Tomatensauce 12.–

noodles with tomato sauce

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
Fisch/ fish:	tagesabhängig / depending on the day

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.