



HOTEL RESTAURANT  
**STEINBOCK**  
KLOSTERS  
★★★

«Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck den er zurücklässt,  
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 und der Schweiz. 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

---

### **Spargelsuppe 12.-**

Kräuterschaum | Croutons  
*asparagus soup | herb foam | croutons*

### **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 oder Hausdressing  
*leaf salads | cores | sprouts | french dressing or home dressing*

### **Gemischter Salat 12.-**

Rohkostsalate | Blattsalate | Kerne | Croutons | französisches Dressing oder Hausdressing  
*raw salads | leaf salad | croutons | cores | french dressing or home dressing*

### **Wurst-Käse-Salat garniert 17.-**

Cervelat | Bergkäse | Zwiebeln | Cornichons | Blattsalate  
*sausage cheese salad | cervelat | mountain cheese | onions | cornichons | leaf salad*

### **Haussalat Steinbock 14.-**

Blattsalate | Kerne | Croutons | Fenchel | Mango-Ananas-Chutney | Pfirsich-Dressing  
*leaf Salads | seeds | croutons | fennel | mango pineapple chutney | peach dressing*  
mit gebackenem Brie / *with baked Brie* +5.-  
mit gebratener Pouletbrust / *with roasted chicken breast* +12.-

### **Tartar vom Rind**

70g **22.-** | 140g **28.-**  
Eigelbcreme | Silberzwiebeln | Kapern | Cornichons  
*beef tartare | egg yolk cream | silver onions | capers | cornichons*

### **Steinbocks Spezialitäten Platte**

für 1 Person **19.-** | ab 2 Personen **32.-**  
Bündnerfleisch | Salzis | Bündner Coppa | Prättigauer Speck | Rohschinken | regionaler Käse  
*Steinbock specialities platter | grisons meat | salzis | grisons coppa | ham | regional cheese*

## Hauptspeisen | Main dishes

---

### Wiener Schnitzel

groß **49.-** | klein **39.-**

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

### Kalbfleischstreifen «Zürcher Art» **46.-**

Champignon-Rahmsauce | Rösti  
*veal strips "Zurich style" | mushroom cream sauce | rösti*

### Cordon Bleu vom Schwein **34.-**

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

### Gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Knuspermantel **44.-**

Rahmsauce | Bramata | Speck | grüne Bohnen  
*roasted pork tenderloin in herb-crispy coating | cream sauce | bramata | bacon | green beans*

### Feines vom Grill gemäss Tagesempfehlung

*fine grilled food according to daily recommendation*

### Tranchen vom Lostallo Lachs **42.-**

Spargel-Risotto | Basilikum-Pesto  
*trache of lostallo salmon | asparagus risotto | basil pesto*

### Hausgemachte Buchweizen Kartoffelpizokel **28.-**

Spargeln | Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Bergkäse | Röstzwiebeln  
*homemade buckwheat potato pizokel*  
*asparagus | tomatos | rocket | pine nuts | mountain cheese | roasted onions*

### Tagliatelle Cacio e Pepe **24.-**

Pecornio- Käse | Maggia Pfeffer | Sbrinzhobel  
*tagliatelle cacio e pepe | pecornio- cheese | maggia pepper | sbrinz slicer*

### Hausgemachte Brotgnochetti **19.-**

Tomaten | Petersilie | Bergkäse  
*homemade bread gnochetti | tomatoes | parsley | mountain cheese*

## Kinder | Kids

---

### **Fischstäbchen 10.-**

Pommes Frites | Gemüse  
*fish sticks | french fries | vegetables*

### **Kleines Schnitzel vom Kalb 18.-**

Pommes Frites | Gemüse  
*small cutlet of veal | french fries | vegetables*

### **Hausgemachte Chicken Nuggets 12.-**

Pommes Frites  
*homemade chicken nuggets | french fries*

### **Nudeln 9.-**

Tomatensauce  
*pasta | tomato sauce*

### **Zum Naschen | Dino Tasse 5.-**

Vanille Galce mit Schoggi Sauce - Dino Tasse zum Mitnehmen  
*vanilla galce with chocolate sauce - dino cup to take home*

---

### **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>Wurst- und Wurstwaren / sausage:</b>        | <b>Schweiz / swiss</b> |
| <b>Trockenfleischspezialitäten / dry meat:</b> | <b>Schweiz / swiss</b> |
| <b>Fisch/ fish:</b>                            | <b>Schweiz /swiss</b>  |

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

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