



HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
KLOSTERS
★★★

«Kein Genuss ist vorübergehend.
Denn der Eindruck den er hinterlässt,
ist bleibend»

**HERZLICH WILLKOMMEN
BEI UNS IM STEINBOCK**
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!

APÉRITIFS

Hugo Alkoholfrei 10.00

Zerosi Rose 0.0% | Holunderblütensirup | Minze | Limetten
Hugo non-alcoholic Zerosi Rose 0.0% | Elderflower syrup | Mint | Lime

Zerosi Rose 0.0% Prosecco 7.–

Zerosi Rose 0.0% Prosecco

Sanbitter mit Orangensaft 9.–

Sanbitter with orange juice

NV Kohl Bergapfelsaft Rouge, Marille 7.–

NV Kohl Mountain apple juice Rouge, apricot

Unser Hauseistee 6.50

Hibiskus – Minze

Homemade ice tea - hibiscus mint

Wildberry Lilet 12.50

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry

Hugo 12.50

Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze

Elderflower syrup | Prosecco | Lime wedge | mint | Mineral water

Aperol Spritz 12.50

Aperol | Prosecco | Orangenschnitz | Mineralwasser

Aperol | Prosecco | Orange wedge | Mineral water

Limoncello Spritz 12.50

Limoncello | Prosecco | Zitronenschnitz | Mineralwasser

Limoncello | Prosecco | lemon wedge | Mineral water

Gespritzer Weisswein 9.50

süss | sauer

sparkling white wine | sweet | sour

Martini bianco 8.–

VORSPEISEN | STARTERS

Essenz von der Strauchtomate 12.–

Basilikum | Kräuteröl | getrocknete Kirschtomate
Essence of the vine tomato | Basil | herb oil | dried cherry tomato

Blattsalat 9.–

Kerne | Croutons | französisches Dressing
leaf salads | seeds | croutons | french dressing

Bruschetta 11.50

Tomaten | Pesto | Parmesan
Bruschetta | Tomatoes | Pesto | Parmesan

Burrata 18.–

Tomatenvariation | Basilikum | gefrorene Tomate
Burrata | Tomato variation | basil | frozen tomato

Handgeschnittenes Tartar vom Rindsfilet

28.– | 38.–

Silberzwiebeln | Kapern | Cornichons
Hand-cut beef fillet tartare | Silver onions | capers | gherkins

Vitello tonnato

28.– | 36.–

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Wildkräutersalat | Kapernäpfel | Radieschenstifte
Veal | tuna cream | wild herb salad | caper apples | radish sticks

Steinbock Spezialitäten Platte – «der Hit zum Apero»

für 1 Person 24.– | für 2 Personen 34.–

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

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten

39.– | 49.–

Pommes-frites | Preiselbeeren | Gurkensalat
wiener schnitzel of veal | french fries | cranberries | cucumber salad

Kalbfleischstreifen «Zürcher Art» 46.–

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

Schweizer Pouletbrust 37.–

Tagliarini | Cognac- Rahmsauce | Tagesgemüse
swiss chicken breast | tagliarini | cognac cream sauce | vegetables of the day

Coq au vin – «der Klassiker aus Frankreich» 28.–

in Rotwein geschmortes Poulet | Hausgemachtes Kräuterbaguette
Chicken braised in red wine | Coq au vin | Homemade herb baguette

Rindsroulade 39.–

gefüllt mit Speck | Bramata | Rotkohl
filled with bacon | beef roulade | bramata | red cabbage

Hausgemachte Kartoffelrösti 24.–

Spiegelei | Kräuterquark | Gemüse | Bergkäse
rösti | fried egg | herb quark | vegetables | mountain cheese

Malfati-Gnocchi 32.–

Schafskäse | Spargeln | Pinienkerne
malfati gnocchi | sheep's cheese | asparagus | pine nuts

Tagesfisch

je nach Angebot
daily changing fish dish

Jeden Mittwoch Abend
von Mai bis November

Pouletflügeli mit Pommes-frites und Salat 25.–

every eednesday evening from may to november
poulet wings with fries and salad

KINDER | KIDS

Fischstäbchen 10.–

Pommes-frites | Tagesgemüse
fish sticks | french fries | vegetables of the day

Hausgemachte Chicken Nuggets 12.–

Pommes Frites
homemade chicken nuggets | french fries

Nudeln mit Tomatensauce 9.–

noodles with tomato sauce

Fleisch- und Fischdeklaration ***Meet & 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.

GESCHENKGUTSCHEIN

Einem lieben Menschen DANKE sagen für:

- seine Herzlichkeit
- seine Zeit
- seine tollen Ideen
- viele gemeinsame Stunden
- seine Geduld
- seine Hilfsbereitschaft
- oder vielleicht auch einfach nur so

Überraschen Sie Ihre liebsten mit einem Geschenkgutschein
von unserem Hotel Restaurant Steinbock



HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
KLOSTERS
★★★