



HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
KLOSTERS
★★★

«„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.“»

Herzlich willkommen bei uns!
Es ist uns eine Freude, Sie als unseren Gast begrüßen zu
dürfen.

Unsere Philosophie vereint Gemütlichkeit, Herzlichkeit und
Wohlgefühl – Werte, die uns als Steinbock-Team auszeichnen
und die wir jedem unserer Gäste bieten möchten.

Ganz nach dem Motto „Alles hat seine Zeit und seinen Ort“
bevorzugen wir kurze Wege und schöpfen aus dem reichen
kulinarischen Erbe der Bündner-Region. Unsere Speisekarte
ist bewusst klein gehalten, damit wir Sie mit immer neuen,
saisonalen Gerichten überraschen können.

Das Steinbock-Team wünscht Ihnen eine
unvergessliche Zeit und einen genussvollen Appetit!

Vorspeisen | Starters

Rüebli-Mangocremeresüppchen 14.-

gebackener Garnelenspiess
Carrot-mango cream soup – Baked prawn skewer

Tagessuppe 12.-

soup of the day

Bunter Blattsalat 9.50

Kerne | Tomaten | Sprossen | Französisches Dressing
Mixed leaf salad | seeds | tomatoes | sprouts | french dressing

Gemischter Salat 14.-

Rohkostsalate | Kerne | Sprossen | Französisches Dressing
raw vegetable salad | seeds | sprouts | french dressing

Rindstartar BBQ nach Art des Hauses

klein 29.- | gross 38.-

BBQ | Kapern | Wachtelei | Toast
beef tartare | bbq-sauce | capers | quail egg | toast

Spezialitätenplatte Steinbock

klein 26.- | groß 36.-

verschiedene Trockenfleischspezialitäten | Bündner Bergkäse | Feigenkonfitüre
Steinbock specialties | Grisons meat | mountain cheese | fig jam

Burrata 16.-

Wildkräutersalat | Tomatenvariation | Basilikumespuma
wild leaf herb salad | tomato variation | basil espuma

Junge Salatvariation 19.-

Baby leaf Salate | Kräutervinaigrette | Garnelen-Limetzenspiess | Sesam
Baby leaf salads | herb vinaigrette | Prawn lime skewer | sesame

Lauwarme Roquefort-Feigen 15.-

Rucola | Granatapfelkerne | Baumnüsse
Rocket salad | pomegranate seeds | walnuts

Hauptspeisen | Main dishes

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten 49.-

Pommes frites | Gurkensalat | Preiselbeeren
Wiener schnitzel of veal – French fries, cucumber salad, cranberries

Kalbfleischstreifen «Zürcher Art» 46.-

Champignon-Rahmsauce | Rösti
Veal strips "Zurich style" – Mushroom cream sauce, rösti

Lammrack 42 .-

Ratatouille | Kartoffelgratin | Jus
ratatouille | potatoe gratin | jus

Schweizer Pouletbrust Supreme 37.-

Risotto Milanese | Kräuterseitlinge
Swiss chicken breast | risotto milanese | king oyster mushrooms

Rindsfilet 52.-

Baby Rüebli | Beilage nach Wahl | Jus
Baby carrots | side dish of your choice | jus

Tagliata vom Rindsentrecote 42.-

Rucola | Tomaten | Kapern | Pecorino | Jus | Rosmarinkartoffeln
Rocket | tomatoes | capers | pecorino | jus | rosemary potatoes

Sautierte Kalbfleischstreifen nach Art des Hauses 34.-

Linguine | Peperoncini | Pecorino
Linguine | Peperoncini | Pecorino

Tagesfisch – je nach Angebot

Fish of the day - depending on the offer

Hausgemachte Pizokel 24.-

Trauben | Baumnüsse | Roquefort | Rahm
Grapes | walnuts | Roquefort | cream

Gebackene Fetakugeln 28.-

Ratatouille | Hausgemachte Gnocchi
Ratatouille | Homemade gnocchi

Kinder | Kids

Fischstäbchen 10.-
Pommes frites | Gemüse
fish sticks | french fries | vegetables

Chicken Nuggets 12.-
Pommes frites
chicken nuggets | french fries

Spaghetti 9.-
Tomatensauce
pasta | tomato sauce

Fleisch- und Fischdeklaration ***Meet & Fish declaration***

Schweinefleisch / pork:	Schweiz / swiss
Kalbfleisch / veal:	Schweiz / swiss
Rindfleisch / beef:	Schweiz / swiss, Südamerika / southamerika
Poulet / chicken:	Schweiz / swiss
Wurst- und Wurstwaren / sausage:	Schweiz / swiss
Trockenfleischspezialitäten / dry meat:	Schweiz / swiss
Fisch / fish:	je nach Angebot / fish depending on offer
Wild / wild	Schweiz, Österreich swiss, austria,

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.