

Liebe Gäste

Es ist etwas vom Schönsten und gleichzeitig etwas vom Schwierigsten. Das Schreiben einer Speisekarte. Als Koch zerbreche ich mir oft stundenlang den Kopf, wie ich es aus dem unerschöpflichen Angebot von Delikatessen, ein möglichst attraktives Angebot für Sie schaffen kann. Dies soll in erster Linie Ihren Geschmack treffen, andererseits soll es meiner Philosophie sowie meiner persönlichen Ideologie entsprechen. Ich hoffe das neue Angebot gefällt Ihnen. Sollten Sie trotz der vielfältigen Auswahl einen anderen kulinarischen Wunsch haben, erfülle ich Ihnen diesen gerne sofern ich die notwendigen Zutaten dafür habe.

Mit kulinarischen Grüßen Andreas Ilmer und das Küchenrudel

PS: und übrigens das Küchenrudel freut sich, wenn Sie bei uns in die Küche rein schauen oder einfach auch nur freundlich Winken! Gerne stehen wir Ihnen auch persönlich zur Verfügung für alle Fragen bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten.

Vorspeisen

- „Crevetten – Carpaccio“** 21. – / 33. –
Hauchdünn geschnittene Black-Tiger Riesencrevetten aus nachhaltiger vietnamesischer Zucht. Feurig-Scharf mariniert mit Sojasauce, Zitronengrass, Limette, Koriander und Thai-Chillis garniert mit gebackener Ingwer-Crevette und Röstzwiebeln eine traumhafte Kombination
- Matjesheringsfilets aus der Niederländischen Nordsee** 20. – / 32. –
an Sauerrahm mit Apfel Zwiebeln und Gurken
dazu Salzkartoffeln
- Patagonische Jakobsmuscheln „im Pfännli“** 15. –
für alle die keine Schnecken aber Kräuterbutter mögen
überbacken mit schäumender Dill-Kräuterbutter serviert mit Baguette
- Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken** 15. –
mit pikanter Knoblauchbutter gratiniert
- Hausgemachte Entenleberterrinen an Thymian-Honigsauce** 23. –
dazu empfehlen wir Ihnen 5 cl Beerenauslese Cuvée Alois Kracher à 6. –
- Beefsteak Tatare** 25. – / 35. –
nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet
dazu Briochetoast und Butter oder mit Pommes frites (+ 2. –)
- Veganes aus dem Orient** 16. – / 28. –
Hausgemachter Hummus und Couscous-Salat
Dazu lauwarmes Pittabrot

Salate

Grosse Salatschüssel mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten 18.—
Salatsaucen: Balsamico-, Gourmet- oder Frenchdressing


Nüsslisalat "Mimosa" 11.50
mit gekochtem und gehacktem Ei


Suppen

Ragazer Kürbiscremesuppe 9.—
mit Steirischem Kürbiskernöl

Raffinierte Sauerkrautsuppe 9.—
mit Speck

„Löwen-Klassiker“ aus dem Wok

Mah Mee  35.—
Sehr pikantes Chinesisches Nudelgericht mit Schinken, Pouletfleisch,
Crevetten, Gemüse und Pilzen, hausgemachtes Kürbis Chutney
Vegane Variante ohne Fleisch und Crevetten 30.—

Nasi Goreng  35.—
Sehr pikantes Indonesisches Reisgericht mit Pouletfleisch, Crevetten,
Schinken, Gemüse und Pilzen,
garniert mit Früchten und Spiegelei, hausgemachtes Kürbis Chutney
Vegane Variante ohne Fleisch und Crevetten 30.—

Vegan

Curry aus zwei Ländern 28.—
Indisches – Kürbiscurry und Thailändisches Auberginencurry
Serviirt mit hausgemachtem Naanbrot

Unser Angebot vom Holzkohlegrill

Beef und Co.

Rindsfiletsteak (AUS) „super Zart“	30.—/150 g*	38.—/200 g*	49.—/300 g*
Prättigauer Hohrückensteak/Rib Eye		30.—/250 g*	40.—/350 g*
Herrschäftler Steak 450 g „spiralgeschnittenes“ Prättigauer Hohrückensteak mit Chimi-Churrisauce mariniert			48.—/Port.*
Zartes Kotelett vom Spanischen „Pata Negra“ Schwein ca. 200 g			39.—/Port.*

*Preise ohne Beilagen

Big-Cuts ab 2 Personen

„Chateaubriand“ vom australischen Rindsfilet ca. 250 g/Person inkl. 4 Beilagen und 3 Saucen nach Ihrer Wahl	63.—/Pers.	
Dry-Aged Prättigauer „T-Bone Steak“ ca. 1000 g Schnitt mit Knochen vom Rindsfilet- und Entrecôte inkl. 4 Beilagen und 3 Saucen nach Ihrer Wahl		135.—/Port.

Fisch und Co.

Ganzer Turbotin (Steinbutt Spanien) (ca. 1 Kg reicht für zwei Personen)	90.—*
Kanadischer Hummerschwanz (ca. 80 – 110g inkl. Kruste)	15.—/Stk.*
Langustenschwanz USA grilliert und flambiert (ca. 300 – 450g inkl. Kruste)	60.—/Stk.*

*Preise ohne Beilagen

„Alles andere als nur Beilage“

Hot-Bimi-Broccoli oder Wok-Gemüse
Gemischtes Schmorgemüse
Kleiner Blatt- oder gemischter Salat
Gourmet-Spinat
Pommes frites (Hausgemacht!)
Spätzli
Knusprige Butterrösti
Tagliatelle
Basmatireis
Sämiger Risotto, mit Pilzen, Safran, Bianco

Beilagen à 6.— pro Portion

„Und die Saucen dazu“

Löwenkräuterbutter
(separat oder überbacken)
Sauce Bearnaise
Hausgemachte Aioli
Knoblauch-Kräuteröl
Chillisaucen
Sauce Tartare – mit Ei und Gurken
Chimi-Churrisauce

Saucen à 5.— pro Portion

Hauptspeisen

„von Weiden und Wäldern“

Hausgemachter Burger vom Bündner Puurachalb „Löwen-Style“ 150 g	28.—
mit Cheddar überbacken im Hamburgerbun serviert dazu Coleslaw, Garnituren, Sauce und hausgemachte Pommes frites	
Kalbs- Cordon bleu oder „Cordon blutt“ (ohne Panade vom Grill)	38.—
begleitet Marktgemüsen und einer Beilage nach Ihrer Wahl	
Osso Buco	36.—
pikante in Gemüse geschmorte Kalbshaxe (die Haxen werden mind. 10 Stunden bei niedriger Temperatur gegart) und einer Beilage nach Ihrer Wahl	
Geschnetzelte Prättigauer Kalbsleber	36.—
in Butter und Zwiebeln rosa gebraten und einer Beilage nach Ihrer Wahl	
Kalbsfilet geschnetzeltes „Zürcher Art“	38.—
mit knuspriger Butterrösti	
Doppeltes Prättigauer Gamsrücken-Kotelett vom Grill	38.—
mit „Kraut-Spatzen“	

„aus den Gewässern“

„Ganzer Saibling“ in der Pfanne gebraten	36.—
mit Gourmet-Spinat und Salzkartoffeln	
„Bouillabaisse Löwen“	26.—/46.—
Traditionelle französische Fischsuppe mit Süss- und Meerwasserfischen sowie Meeresfrüchten, begleitet von Knoblauchbrötchen	
Fischpotpourri „Löwen“	52.—
Süsswasser- und Meerfischfilets sowie Meeresfrüchten in 2 Gängen. 1. Gang als kleine Bouillabaisse begleitet von Knoblauchbrötchen 2. Gang grilliert und mit Kräuterbutter überbacken dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl	
„Steak and Lobster“	58.—
Die Kombination von zwei Hummerschwänzen und rosa gebratenem Rindsfiletmedaillon begleitet von rassisser Chillisaucen und „Safran-Aioli“ dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl	

Desserts

Saisonal

Lauwarmes hausgemachte Schokolade-Nussküchlein mit Schokoladensauce serviert mit Vanilleglace	16.—
Vermicelles mit Rahm	9.50 / 11.—
Coupe Nesselrode (Vermicelles und Vanilleglace)	9.50 / 11.—
Salzbruger Nockerl (ca. 20 min) mit Waldbeeren	15.—

Glace und Co.

Unsere Glacesorten von „Mister Cool“ pro Kugel Rahmglace: Vanille, Mocca, Baumnuss, „Fior di Latte“ Sorbets: Rosa Grapefruit, Apfel, Zitrone, Blutorange mit Rahm + 1.—	3.—
Frappe mit den Glacearomen Ihrer Wahl	7.50
Vanilleglace mit Steirischem Kürbiskernöl	7.50
Coupe Danemark Vanilleglace mit heisser Schokolade und Rahm	10.—
Wiener Eiscafe Moccaglace mit Espresso und Rahm	8.50 / 10.—
Zitronen-, rosa Grapefruit-, Blutorange- oder Apfelsorbet mit Wodka oder Campari oder Calvados oder Champagner	12.—

Cremes

„Suusercreme“ mit Rahm	9.50 / 11.—
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art Creme mit Birne	8.50/11.—
Hausgemachtes Karamellköppli mit Rahm	7.50

Käsiges

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

Herkunft Fleisch und Fisch

Beef Australien

Das Fleisch stammt von Rindern der Rassen Black Angus und Hereford und wird von Casio Australien nach Bio-Standards produziert

Prättigauer Rind

Das Fleisch stammt von Prättigauer Rindern. Nach der Schlachtung folgt eine mindestens 21 Tage dauernde Knochenreifung und wird nach Erreichen des Reifestadiums zerlegt

Wildbret

Aufgrund der bescheidenen Jagderfolge der Bündner Jäger stammt der Hirschpfeffer aus Tschechischen Wäldern.

Das Rehfleisch stammt von Österreichischem Dammwild.

Pata Negra

Das iberische Schwein ist ein halbwildes schwarzes, langborstiges Tier. Diese Tiere sind für die Massentierhaltung nicht geeignet und leben ganzjährig im Freien. Durch ihre Besonderheit, in den Muskelpartien grosse Fettpolster zu speichern, erhält das Fleisch seine feine, typische Marmorierung.

Hühnerfleisch

Stammt aus tierfreundlicher Schweizer Produktion

Fisch und Krustentiere

Turbotin

Zuchtfisch aus Spanischer Produktion mit „Friend of the Sea“- Label

Sole

Wildfang Nord-Ostatlantik

Kanadischer Hummerschwanz

Wildfang Nord-Westatlantik

Black Tiger

Wildfang Vietnam

Langusten

Wildfang Westlicher Zentralatlantik