



HOFKELLEREI CHUR

Hertzlich willkommen.

Schön, dass du da bist.

«Du bist in unserer altgotischen Trinkstube aus dem Jahr 1522 – einem Ort, der Geschichte und Genuss vereint. Unsere Küche zeichnet sich durch frische, lokale und regionale Zutaten aus, die wir mit Liebe zu authentischen Gerichten verarbeiten. Begleitet wird dein kulinarisches Erlebnis von einer sorgfältig ausgewählten Weinkarte.»

Michel & Daniel Hug

alpina**VERA**
+

regio•garantie

Seit diesem Jahr kontrolliert und zertifiziert bio.inspecta unser gastronomisches Angebot.

Das bedeutet: Mindestens 25 % unseres Wareneinsatzes stammen aus zertifizierten regionalen und lokalen Produkten.

Alle mit der Glocke + gekennzeichneten Gerichte enthalten zertifizierte Komponenten, zu denen wir gerne Auskunft geben.

Zum Starten

Saisonaler Gartensalat 🇨🇭	12
mit Melser Salat, Rüebli, Malanser Birnen und Kernen Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem saisonalen Dressing.	
Winterlicher Nüsslisalat	17
mit Churer Pilzen, Bündner Ei, Speck und Croûtons	
Heissä Prättigauer	19
überbackener Prättigauer Weichkäse mit Churer-Zwetschen-Chutney, Bündner Baumnüssen und Tessiner Kastanienhonig	
Carpaccio vom Bündner Hirsch	28
mit eingelegtem Trimmiser Kürbis, Bündner Bergkäse und Fläscher Senf-Kaviar	
Kürbiscremesuppe	17
aus Trimmiser Kürbis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	
Randensuppe 🇨🇭	16
aus Melser Randen mit Churer Ziegenkäse und Bündner Baumnüssen	
Kalbstatar	60 g 31
mit Churer-Zwetschgen-Chutney, Fläscher Senf-Kaviar und Kräuteröl	120 g 41
Vitello Trotato 🇨🇭	24
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch, dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb	

Vegetarisch

Kürbisrisotto 🇨🇭	32
Tessiner Reis, mit Trimmiser Kürbis, Bündner Baumnüssen und Knoblauch	
Kürbis Gnocchi 🇨🇭	32
mit Trimmiser Kürbis, Churer Pilzen an Salbeibutter und Morteratscher-Stein	

Fisch & Fleisch

Entrecôte vom Bündner Rind 🇨🇭	48
an Zwetschgen-Jus mit Rotkraut und Melser blauen Süsskartoffeln	
Saltimbocca vom Bündner Puurachalb 🇨🇭	46
im Bündner Rohschinken an Zwetschgen-Jus mit Kürbisrisotto	
Schwyzter Brüggli Saibling 🇨🇭	43
an Beure Blanc mit Herbstgemüse, Melser Mais und Bratkartoffeln	
St. Galler Maispoularde 🇨🇭	42
an Apfel-Senf-Jus mit Herbstgemüse und Kürbis Gnocchi	

Auf Vorbestellung:

Dry Aged Tomahawk vom Bündner Rind für zwei Personen 🇨🇭	141
800-900 g in Butter mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten mit Kräuterbutter, Herbstgemüse und Otschweizer Pommes	

Überraschungsmenü

4 Gänge	99
5 Gänge	119

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit regionalem Geschmack.

Weinbegleitung

3 Gläser	36
4 Gläser	47
5 Gläser	58

Süsser Abschluss

Joghurt Panna Cotta	17
mit Churer Pfirsichen und Bündner Baumnusskrokant	
Zwetschkuchen	16
mit Churer Zwetschgen, Zimtglace und caramelisierten Marroni	
Felchlin Schokoladenmousse	17
mit Mastrilser Dörrbirnen und Sauerrahm	
Glace von Moritz aus Samedan	4.50
Vanille Schokolade Nusstorte Zitrone saisonal	pro Kugel
	mit Rahm +1.50
Affogato	9
Vanilleglace mit Espresso	
Vanille und Kürbis	9
Vanilleglace mit Kürbiskernöl aus Melser Kürbiskernen	
Coupe Colonel	10
Zitronensorbet mit Vodka	
Käseauswahl	18
Regionale Hart- und Weichkäse mit Nüssen	

Mittag in der Hofkellerei

Am **Donnerstag** und **Freitag** bieten wir neben unseren À-la-carte-Gerichten saisonale und wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs.

Mittagsmenü inkl. Salat	22-32
3 Gänge Überraschungsmittagsmenü	62

Deklaration

Rind, Kalb, Hirsch 🇨🇭

Maispoularde

Kalbstatar

Forelle 🇨🇭

Saibling 🇨🇭

Eier 🇨🇭

Milch, Ziegenkäse 🇨🇭

Prättigauer Schibli 🇨🇭

Butter

Steinfrüchte 🇨🇭

Dörrbirnen 🇨🇭

Gemüse, Kartoffeln 🇨🇭

Pilze 🇨🇭

Risotto, Kastanienhonig 🇨🇭

Brot, Toast

Baumnüsse 🇨🇭

Apfel-Balsamico, Apfelessig

Glace

Schokolade

Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden

Geflügel Gourmet, Mörschwil, St. Gallen

Dubno, Hendschinken, Aargau

Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden

Brüggli Saibling, Sattel, Schwyz

Rusti's Eier, Cazis, Graubünden

Plankis, Chur, Graubünden

Bio Käserei Prättigau, Jenaz, Graubünden

Züger Frischkäse, Oberbüren, St. Gallen

Gisler, Chur, Graubünden

Albert Nigg, Mastrils, Graubünden

Lindenhof, Mels, St. Gallen

ChurerPilz, Domat/Ems, Graubünden

Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino

Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden

Swiss Nuss, Malans, Graubünden

Bärenmost, Opfershofen, Thurgau

Moritz Gelati, Samedan, Graubünden

Felchlin, Ibach, Schwyz

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1% MwSt.