



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

alpinaVERA
+

regio•garantie

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

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

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

Zum Starten

Saisonaler Gartensalat 🇨🇭	12
mit Melser Salat, Rübli, Radiesli und Kernen	
Sommersalat 🇨🇭	17
mit Melser Broccoli, Churer Pilzen, Melser Rübli, Caziser Ei, Nüsse und Kernen	
Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem saisonalen Dressing.	
Gazpacho	18
kalte Suppe aus Schweizer Tomaten, Gurken und Peperoni mit Knoblauch Croutons	
Grüne Melser Spargeln 🇨🇭	24
gebraten mit Hanfsamen an Kräutermayonnaise	
Grüne Melser Spargeln mit Misoxer Rauchlachs 🇨🇭	28
mit Hanfsamen geröstet an Kräutermayonnaise	
Tatar vom Waadländer Wasserbüffel	60g 31
mit eingelegtem regionalem Gemüse, Kräutermayonnaise	
Spiegelei vom Engandiner Wachtelei und Toastbrot	
120g 41	
Tomatentatar	22
mit eingelegtem Gemüse und Toastbrot	
Vitello Trotato 🇨🇭	24
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch, dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb	

Vegetarisch

Kräuterrisotto 🇨🇭	31
aus Tessiner Reis, und Morteratscher-Stein (getrockneter Frischkäse)	
Sommer Quiche 🇨🇭	32
mit Churer Pilzen, Melser Spargeln, Hanfsamen und Sauerrahm Dip	

Fisch & Fleisch

Schwyzter Brüggli Saibling 🇨🇭	42
mit Melser Zucchetti, Bündner Hanf und Splügner Buttermilch	
Filetwürfel vom Bündner Rind 🇨🇭	45
auf Kräuter Risotto aus Tessiner Reis, und Morteratscher-Stein (getrockneter Frischkäse)	
Secreto vom Bündner Schwein 🇨🇭	28
an Rotwein Reduktion	
Filet vom Bündner Rind 160g 🇨🇭	39
an hausgemachtem Rosmarinjus	
Dry Aged Tomahawk vom Bündner Rind 800-900g 🇨🇭	129
im Butter mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten mit Kräuterbutter	
Unser Bündner Fleisch servieren wir mit folgenden Beilagen:	
Kräuterrisotto 🇨🇭	8
aus Tessiner Reis	
Ostschweizer Pommes	6
Churer Pilzen 🇨🇭	8
Melser Spargeln 🇨🇭	7
gebraten mit Hanfsamen	
Melser Zucchetti 🇨🇭	6
gebraten mit Hanfsamen	

Überraschungsmenü

4 Gang	99
5 Gang	119

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit Regionalen Geschmack.

Weinbegleitung

3 Gläser	36
4 Gläser	47
5 Gläser	58

Süsser Abschluss

Bündner Pinot Noir Halbgefrorenes mit Röteli-Kirschkompott	17
Baskischer Cheesecake mit Melser Rhabarber	16
Felchlin Schokoladenmousse mit Bündner Erdbeeren und Thurgauer Apfel Balsamico	18
Glace von Moritz aus Samedan Vanille Schokolade Nusstorte Zitrone saisonal	pro Kugel 4.50 mit Rahm 1.50
Affogato Vanilleglace mit Espresso	9
Vanille und Kürbis Vanilleglace mit Kürbiskernöl aus Melser Kürbiskernen	9
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	10
Käseauswahl Regionale Hart- und Weichkäse mit Nüssen	18

Mittag in der Hofkellerei

Am **Donnerstag** und **Freitag** bieten wir saisonale und wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs.

Mittagsmenü inkl. Salat

22-32

3 Gang Überraschungsmittagsmenü

62

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein 🇨🇭	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
Forelle 🇨🇭	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
Lachs 🇨🇭	Swiss Lachs, Misox, Graubünden
Saibling 🇨🇭	Brüggli-Forellen, Sattel, Schwyz
Eier 🇨🇭	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
Wachteleier 🇨🇭	Imelda Schmid, S-chanf, Graubünden
Milch 🇨🇭	Churer Milch, Chur, Graubünden
Gemüse, Kartoffeln 🇨🇭	Lindenhof, Mels, St. Gallen
Pilze 🇨🇭	ChurerPilz, Domat/Ems, Graubünden
Risotto 🇨🇭	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
Brot, Toast	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
Baumnüsse 🇨🇭	Swiss Nuss, Malans, Graubünden
Hanfsamen	Alpenpionier, Weiningen, Thurgau
Apfelbalsamico, Apfelessig	Bärenmost, Opfershofen, Thurgau
Glace	Moritz Gelati, Samedan, Graubünden

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.