



HOFKELLEREI CHUR

Hertzlich willkommen.

Schön, dass du da bist.

«In der Hofkellerei glauben wir daran, dass jede Mahlzeit ein emotionales, visuelles und aromatisches Erlebnis ist, das persönliche Erinnerungen weckt. Bei der Beschaffung unserer Lebensmittel achten wir sehr auf die Herkunft und wählen stets lokale Produkte von höchster Qualität. Deshalb findest du auf unserer Speisekarte ausschliesslich Saisonales aus unserer Region.»

Michel & Daniel Hug

Vorspeisen

- Saisonaler Gartensalat** **11**
mit Melser Salat, Rüebli und Radiesli
Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserer Aprikosenvinaigrette.
- Baby Lattich** **16**
mit Churer Aprikosen und Mandeln
- Panzanella** **17**
Starkä Bündner mit Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken und Basilikum
- Erdbeer und Tomate** **21**
Erdbeersalat mit lauwarmer Zebra Tomate und Schweizer Büffelmozzarella
- Vitello Trotato** **24**
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch,
dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb

Suppen

- Schweizer Bouillabaisse** **26**
Fischsuppe mit Misoher Lachs, Gotthard Zander und Alvaneuer Forelle
- Daniels Cazpacho** **15**
kalte Gemüse-Tomaten Suppe

Vegetarisch

- Daniels Pizzoccheri** **31**
mit Kartoffeln, Rüebli, Wirz, Zwiebeln und Salbei
überbacken mit Nufener Bergkäse
- Tomatenrisotto** **27**
mit Basilikum
- Sommer-Pasta** **29**
Bonetti Taglierini mit Feta, Zucchetti, Cherytomaten und Kräutern

Fisch & Fleisch

Filet vom Bündner Rind	150g	51
Entrecôte vom Bündner Rind Dry Aged	200g	47
an Kräuterbutter mit Lyoner-Kartoffeln Radiesli, Rüeblì und Broccoli		
Gefüllte Maispouardenbrust		44
Rheintaler Maispouarde gefüllt mit Frischkäse und Churer Aprikosen mit Bonetti Taglierini		
Secreto vom Bündner Schwein		39
an Pinot Noir Reduktion mit Pommes Rissolées, Radiesli, Rüeblì und Broccoli		
Schweizer Bouillabaisse		49
Fischsuppe mit Misoher Lachs, Gotthard Zander und Alvaneuer Forelle		
Gotthard Zander		45
an Kräuterschaum mit Kräutern aus dem eigenen Garten mit Pilaw-Reis und Fenchel		
Misoher Lachs		42
an Kräuterschaum mit Kräutern aus dem eigenen Garten mit Pilaw-Reis und Fenchel		

Überraschungsmenü

4 Gang	104
5 Gang	125

Süsser Abschluss

Erdbeercheesecake mit Rahm und Erdbeeren	13
Weisses Schokoladenmousse mit Churer Aprikosen und Mandeln	15
Crema Catalana mit Beeren	14
Glace von Moritz aus Samedan Vanille Schokolade Nusstorte Erdbeer Zitrone Aprikose	pro Kugel 4.50 mit Rahm 1.50
Affogato Vanilleglace mit Espresso	8
Vanille und Kürbis Vanilleglace mit Kürbiskernöl aus Melser Kürbiskernen	8
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	9
Käseauswahl Regionale Hart- und Weichkäse mit Nüssen	18

Deklaration

Rind, Schwein, Kalb	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
Poulet	Gourmet Poulet, Mörschwil, St. Gallen
Forelle	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
Lachs	Swiss Lachs, MisoX, Graubünden
Zander	Gotthard-Zander, Erstfeld, Uri
Eier	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
Milch	Churer Milch, Chur, Graubünden
Gemüse, Salat, Kartoffeln	Lindenhof, Mels, St. Gallen
Aprikosen	Giesler Steinobst, Chur, Graubünden
Beeren	Beiner, Landquart, Graubünden
Brot	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
Pasta	Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen

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.