



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, Radiesli und Kernen Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem saisonalen Dressing.	
Grüne Gazpacho	18
kalte Suppe aus Schweizer Tomaten, Gurken und Peperoni mit Knoblauch-Croûtons	
Daniels Caprese	21
Schweizer Büffelmozzarella, Bündner Erdbeeren, Basilikum aus dem Garten und Thurgauer Apfel-Balsamico	
Roastbeef vom Bündner Rind 🇨🇭	28
an Senf-Vinaigrette mit eingelegtem Gemüse und Kräutersalat	
Tatar vom Waadtländer Wasserbüffel	60 g 31
mit eingelegtem regionalem Gemüse, Kräutermayonnaise	120 g 41
Spiegelei vom Engadiner Wachtelei und Toastbrot	
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

Erdbeerrisotto 🇨🇭	31
Tessiner Reis, mit Bündner Erdbeeren, Minze aus dem Garten und Morteratscher-Stein (getrockneter Frischkäse)	
Spaghetti mit Rucola-Pesto 🇨🇭	32
Tessiner Spaghetti mit Melser Rucola, Melser Spargeln, Hanfsamen und Sauerrahm-Dip	

Fisch & Fleisch

Misoher Lachs 🇨🇭	42
mit Melser Quinoa, Bündner Hanf, Sommergemüse und Zitronenöl	
Entrecôte vom Bündner Rind 🇨🇭	48
an hausgemachtem Rosmarinjus auf Kartoffel-Gemüse-Beet	
Secreto vom Bündner Schwein 🇨🇭	39
an Rotwein-Reduktion mit Bergkartoffel-Gnocchi und Sommergemüse	
Nierstück vom Bündner Puurachalb 🇨🇭	47
an Aprikosen-Chili-Chutney mit Bergkartoffel-Gnocchi und Sommergemüse	
Kalbsbäggli vom Bündner Puurachalb 🇨🇭	42
im Bündner Pinot Noir geschmort mit Fläscher Senf auf Knoblauch-Spaghetti	

Auf Vorbestellung:

Dry Aged Tomahawk vom Bündner Rind 800-900 g 🇨🇭	141
in Butter mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten mit Kräuterbutter, Sommergemüse und Ostschweizer 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

Bündner Pinot-Noir-Halbgefrorenes	17
mit Röteli-Kirschkompott	
Flaó ibicenco	16
Käsekuchen aus Ibiza mit Minze und Anis	mit Hierbas Ibicencas +5
Weisses Schokoladenmousse	17
mit Churer Aprikosen, Lavendel aus dem Garten und Mandeln	
Glace von Moritz aus Samedan	pro Kugel 4.50
Vanille Schokolade Nusstorte Zitrone saisonal	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, Schwein 🇨🇭

Forelle 🇨🇭

Lachs 🇨🇭

Eier 🇨🇭

Wachteleier 🇨🇭

Milch 🇨🇭

Büffelmozzarella, Butter, Frischkäse

Aprikosen 🇨🇭

Gemüse, Kartoffeln 🇨🇭

Pilze 🇨🇭

Risotto, Spaghetti 🇨🇭

Brot, Toast

Baumnüsse 🇨🇭

Hanfsamen

Apfel-Balsamico, Apfelessig

Glace

Schokolade

Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden

Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden

Swiss Lachs, Misox, Graubünden

Rusti's Eier, Cazis, Graubünden

Imelda Schmid, S-chanf, Graubünden

Churer Milch, Chur, Graubünden

Züger Frischkäse, Oberbüren, St. Gallen

Gisler, Chur, Graubünden

Lindenhof, Mels, St. Gallen

ChurerPilz, Domat/Ems, Graubünden

Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino

Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden

Swiss Nuss, Malans, Graubünden

Alpenpionier, Weiningen, Thurgau

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.