



# 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, Rübli und Spinat
- Frühlings Nüsslisalat** **18**  
mit paniertem Prättigauer Weichkäse, Nüssen, Kernen und Rhabarber

Unsere Salate servieren wir an unserer Haussauce oder unserer Kräutervinaigrette.

- Buchweizensalat an Kräutervinaigrette** **17**  
mit Radiesli, Rübli und Spinat
- Misoxer Lachs mit Buchweizensalat** **23**  
mit Tannenspitzen gebeizter Lachs, Radiesli, Rübli und Spinat
- Vitello Trotato** **24**  
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch,  
dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb

## Suppen

- Hühner Kraftbrühe** **16**  
mit Flädli und Klösschen aus Rheintaler Ribelmais-Poularden
- Rüeblicrèmesuppe leicht pikant** **15**  
mit Bündner Chili und Rüblistroh
- Kräutersuppe mit Schweizer Hafermilch** **14**  
mit Frühlingskräuter
- serviert mit Tannenspitzen gebeizter Misoxer Lachs** **19**

## Vegetarisch

<b>Daniels Pizzoccheri</b>	<b>31</b>
mit Kartoffeln, Rüebl, Wirz, Zwiebeln und Salbei überbacken mit Nufener Bergkäse	
<b>Bärlauch Gnocchi</b>	<b>28</b>
an Bärlauch-Mascarponesauce	
<b>Frühlings-Risotto</b>	<b>26</b>
Spinatrisotto mit tasmanischem Bergpfeffer und Haselnuss-Pesto	
<b>mit Filetwürfel vom Bündner Rind</b>	<b>45</b>

## Fisch & Fleisch

<b>Coq au Vin von der Rheintaler Poularde</b>	<b>41</b>
Pouletschenkel in Rotwein gekocht mit Champignon, Rüebl und Rheintaler Polenta	
<b>Filet vom Bündner Rind</b>	<b>51</b>
an Kräuterbutter mit hausgemachten Krokett und Rüebl	
<b>Pastetli mit Puurachalb</b>	<b>44</b>
hausgemachte Kalbsbrätkügeli an Pilzrahmsauce mit Erbsli und Rüebl	
<b>Geschnetzeltes vom Bündner Schwein</b>	<b>38</b>
mit Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Rüebl, Spinat und Kräuter	
<b>Papardelle mit Misoher Lachs</b>	<b>37</b>
an Zitronenrahmsauce mit Spinat	

## Süsser Abschluss

<b>Panna Cotta</b> mit Rhabarber	<b>13</b>
<b>Schokoladenmousse</b> mit karamellisierten Baumnüssen	<b>14</b>
<b>Tiramisù</b> mit Röteli	<b>14</b>
<b>Glace von Moritz aus Samedan</b> Vanille   Schokolade   Nusstorte   Waldbeere   Zitrone   Kiwi	pro Kugel <b>4.50</b> mit Rahm <b>1.50</b>
<b>Affogato</b> Vanilleglace mit Espresso	<b>8</b>
<b>Vanille und Kürbis</b> Vanilleglace mit Kürbiskernöl	<b>8</b>
<b>Coupe Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	<b>9</b>
<b>Käseauswahl</b> Regionale Hart- und Weichkäse mit Nüssen	<b>18</b>

## Deklaration

<b>Rind, Schwein, Kalb</b>	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
<b>Poulet</b>	Gourmet Poulet, Mörschwil, St. Gallen
<b>Forelle</b>	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
<b>Lachs</b>	Swiss Lachs, MisoX, Graubünden
<b>Eier</b>	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
<b>Milch</b>	Churer Milch, Chur, Graubünden
<b>Gemüse, Salat, Kartoffeln</b>	Lindenhof, Mels, 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.