



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
- Misoher 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 Misoher Lachs** 19

Vegetarisch

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

Fisch & Fleisch

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

Süsser Abschluss

Panna Cotta mit Rhabarber	13
Schokoladenmousse mit karamellisierten Baumnüssen	14
Tiramisù mit Röteli	14
Glace von Moritz aus Samedan Vanille Schokolade Nusstorte Waldbeere Zitrone Kiwi	pro Kugel 4.50 mit Rahm 1.50
Affogato Vanilleglace mit Espresso	8
Vanille und Kürbis Vanilleglace mit Kürbiskernöl	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
Eier	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
Milch	Churer Milch, Chur, Graubünden
Gemüse, Salat, Kartoffeln	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.