



HOFKELLEREI CHUR

Herzlich 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.»

Michèle & Daniel Hug

Zum Starten

Saisonaler Gartensalat	12
mit Melser Salat, Rüebli, Randen und Kernen	
Winterlicher Nüsslisalat	17
mit frittiertem Prättigauer und Apfel-Chili-Chutney	
Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem saisonalen Dressing.	
Tatar vom Schweizer Wasserbüffel	26
mit Bergkartoffelschaum und Mastrilser Dörrbirnen	
Geräucherter Misoxer Lachs	25
mit Tessiner Yuzu-Honig-Senf-Sauce und Toastbrot	
Carpaccio vom Bündner Hirsch	28
mit eingelegtem Gemüse, Bündner Bergkäse und Fläscher Senf	
Carpaccio von der Melser Rande	24
mit Churer Ziegenkäse, Bündner Baumnüssen und Tessiner Kastanienhonig	
Daniels Waldorfsalat	24
mit Bergjoghurt, Melser Knollensellerie, Bündner Baumnüssen und Malanser Apfel	
Vitello Trotato	24
Michels Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch, dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb	

Suppen

Randen-Apfel-Suppe	15
Melser Randen und Malanser Äpfel	
Hafersuppe	14
Melser Hafer und Bündner Baumnüssen	
Siedfleischsuppe	16
Bündner Puurachalb und Wintergemüse	

Vegetarisch

Daniels Pizzoccheri	31
mit Kartoffeln, Rüebli, Wirz, Zwiebeln und Salbei überbacken mit Bündner Bergkäse	
Pilz Pastetli	29
mit Pilzen vom PilzChef, Melser Süßkartoffeln und Rüebli	
Bergackerbohnen Burger	33
im Maisbrot mit Bergjoghurt, Balsamico-Zwiebeln, Kürbis-Aioli und Ostschweizer Pommes	
Winter Risotto	29
aus Tessiner Reis mit Melser Randen, Bündner Baumnüssen und Churer Ziegenkäse	

Fisch & Fleisch

Filet Robespierre vom Bündner Rind	52
mit hausgemachten Pommes Duchesses und Wintergemüse	
Ossobuco vom Bündner Puurachalb	49
im Pinot Noir und Fläscher Senf geschmort mit Fläscher Bramata	
Schnitzel vom Bündner Puurachalb	46
an Pilzrahmsauce mit Fläscher Bramata und Melser Rande	
Duo vom Schwein	48
Ragout vom Thurgauer Wildschwein und Secreto vom Bündner Schwein mit hausgemachten Pommes Duchesses, Bergkartoffelschaum und Pilzen	
Misoxer Lachs	42
mit Randen Risotto aus Tessiner Reis und Bündner Rotweinreduktion	
Alvaneuer Forelle	41
an Fläscher Safransauce mit Bergkartoffelschaum uns Melser Fenchel	

Überraschungsmenü

4 Gang **99**

5 Gang **119**

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit Regionalen Geschmack.

Süsser Abschluss

Weisses Schokoladenmousse **17**

Felchlin Schokolade mit Churer Steinfrüchten und schwarzen Malanser Mandeln

Zimt Parfait **15**

mit Churer Zwetschgen

Daniels Rüeblichueche **16**

aus Melser Rüebli mit Doppelrahm de la Gruyère

Glace von Moritz aus Samedan pro Kugel **4.50**

Vanille | Schokolade | Nusstorte | Zitrone | Saisonale

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 saisonale und wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs.

Mittagsmenü inkl. Salat	22-32
3 Gang Überraschungsmittagsmenü	59

Deklaration

Rind, Kalb	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
Wildschwein	Robert Irsslinger, Thurgau
Forelle	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
Lachs	Swiss Lachs, Misox, Graubünden
Eier	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
Milch	Churer Milch, Chur, Graubünden
Prättigauer Weichkäse	Bio Käserei Prättigau, Jenaz, Graubünden
Gemüse, Salat, Kartoffeln	Lindenhof, Mels, St. Gallen
Steinfrüchte	Giesler Steinobst, Chur, Graubünden
Risotto, Kastanienhonig, Yuzu-Senf	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
Pizzoccheri	Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen
Brot, Pastetli, Toast	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
Baumnüsse, grüne Mandeln	Swiss Nuss, Malans, Graubünden
Safran, Senf, Bramata	Adanks Farm, Fläsch, Graubünden
Bergkartoffeln, Ackerbohnen	Bergkartoffeln.ch, Albulatal, Graubünden
Pilze	PilzChef, Effretikon, Zürich
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.