



# 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.»

*Michél & Daniel Hug*

## Zum Starten

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

## Suppen

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

## Vegetarisch

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

## Fisch & Fleisch

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

**Mittagsmenü** inkl. Salat

**22-32**

**3 Gang Überraschungsmittagsmenü**

**59**

## Deklaration

<b>Rind, Kalb</b>	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
<b>Wildschwein</b>	Robert Irsslinger, Thurgau
<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>Prättigauer Weichkäse</b>	Bio Käserei Prättigau, Jenaz, Graubünden
<b>Gemüse, Salat, Kartoffeln</b>	Lindenhof, Mels, St. Gallen
<b>Steinfrüchte</b>	Giesler Steinobst, Chur, Graubünden
<b>Risotto, Kastanienhonig, Yuzu-Senf</b>	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
<b>Pizzoccheri</b>	Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen
<b>Brot, Pastetli, Toast</b>	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
<b>Baumnüsse, grüne Mandeln</b>	Swiss Nuss, Malans, Graubünden
<b>Safran, Senf, Bramata</b>	Adanks Farm, Fläsch, Graubünden
<b>Bergkartoffeln, Ackerbohnen</b>	Bergkartoffeln.ch, Albulatal, Graubünden
<b>Pilze</b>	PilzChef, Effretikon, Zürich
<b>Glace</b>	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.