



# 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 werden wir von bio.inspecta kontrolliert und sind durch alpinavera in der Stufe 3 zertifiziert.

Das bedeutet: Mindestens 25 % unseres Wareneinsatzes stammen aus regionalen und lokalen, zertifizierten Produkten.

Alle mit der Glocke + gekennzeichneten Produkte sind entsprechend zertifiziert.

## Zum Starten

<b>Saisonaler Gartensalat</b> 🇨🇭	<b>12</b>
mit Melser Salat, Rüebli, Spinat und Kernen	
<b>Frühlingshafter Nüsslisalat</b> 🇨🇭	<b>17</b>
mit Engadiener Wachteleier, Speck und Bündner Baumnüssen	
Unsere Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem saisonalen Dressing.	
<b>Calçots</b>	<b>21</b>
Daniels geschmortem Lauch vom Grill mit Bündner Chili Salsa	
<b>Siedfleischsalat vom Bündner Rind</b> 🇨🇭	<b>24</b>
mit eingelegtem Melser Gemüse, rote Zwiebeln, Rettich und Brotchips	
<b>Geräuchertes Bündner Schweinefilet</b> 🇨🇭	<b>27</b>
mit Melser Buchweizen an Hollunder Vinaigrette	
<b>Misoxer Lachs mit Tannenspitzen gebeizt</b> 🇨🇭	<b>27</b>
mit Melser Rhabarber, Rettich und eingelegten Haselkätzchen	
<b>Vitello Trotato</b> 🇨🇭	<b>24</b>
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch, dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb	

## Suppen

<b>Erbsensuppe</b>	<b>15</b>
mit Pfefferminze und Ziegenkäse	
<b>Bärlauch-Hafersuppe</b> 🇨🇭	<b>15</b>
Jeninser Bärlauch, Melser Hafer und Bündner Baumnüssen	
<b>Siedfleischsuppe</b> 🇨🇭	<b>15</b>
vom Bündner Rind und Frühlingsgemüse	

## Vegetarisch

- Daniels Pizzoccheri** 🇨🇭 **31**  
mit Bündner Bergkartoffeln, Rüepli, Wirz, Zwiebeln und Salbei  
überbacken mit Nufener Bergkäse
- Frühlingsgemüse-Ragout mit Bergackerbohnen-Falafel** 🇨🇭 **31**  
mit Melser Buchweizen und Fläscher Safran
- Bärlauch Risotto** 🇨🇭 **31**  
aus Tessiner Reis, Frühlingsgemüse, Mascarpone und Morteratscher-Stein

## Fisch & Fleisch

- Flatiron Steak vom Bündner Rind** 🇨🇭 **48**  
an Kräuter Jus mit Frühlingskartoffeln und Erbsenpüree
- Filetwürfel vom Bündner Rind** 🇨🇭 **45**  
auf Bärlauch Risotto aus Tessiner Reis, Mascarpone und Morteratscher-Stein
- Hohrücken vom Bündner Puurachalb** 🇨🇭 **48**  
an zerlassener Kräuterbutter mit Gemüse-Ragout und Bärlauchspätzli
- Malanser Pouletbrust** 🇨🇭 **42**  
mit Daniels geschmortem Lauch und Melser Buchweizen an Bündner Chili Salsa
- Hackbraten vom Rheintaler Gitzi** 🇨🇭 **47**  
an Kräuter Jus mit Bärlauchrisotto aus Tessiner Reis, Morteratscher-Stein  
und Spiegelei vom Engandiener Wachtelei
- Schwyzter Brüggli Saibling** 🇨🇭 **42**  
mit Melser Spinat, Frühlingskartoffeln an Beure Blanc
- Lago Maggiore Zander** 🇨🇭 **46**  
an Bärlauchsauce mit Frühlingsgemüse-Ragout und Melser Buchweizen

## Überraschungsmenü

**4 Gang** 99

**5 Gang** 119

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit Regionalen Geschmack.

## Weinbegleitung

**3 Gläser** 36

**4 Gläser** 47

**5 Gläser** 58

## Süsser Abschluss

**Holunder Panna Cotta** 17  
Bündner Holunderblüten mit karamellisierten Westschweizer Kiwis und Holunderbeeren

**Weisser Schokoladenkuchen** 16  
mit weisser Felchlin Schokolade, gerösteten Bündner Baumnüssen und Sauerrahm

**Felchlin Schokoladenmousse** 18  
mit Melser Rhabarber und Kürbiskernen

**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**

**62**

## Deklaration

<b>Rind, Kalb, Schwein</b> 🇨🇭	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
<b>Poulet</b> 🇨🇭	Galina, Malans, Graubünden
<b>Gitzi</b> 🇨🇭	Karin und Daniel, Früzsen, St. Gallen
<b>Forelle</b> 🇨🇭	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
<b>Lachs</b> 🇨🇭	Swiss Lachs, Misox, Graubünden
<b>Zander</b> 🇨🇭	Wildfang, Lago Maggiore, Ticino
<b>Saibling</b> 🇨🇭	Brüggli-Forellen, Sattel, Schwyz
<b>Eier</b> 🇨🇭	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
<b>Wachteleier</b> 🇨🇭	Imelda Schmid, S-chanf, Graubünden
<b>Milch</b> 🇨🇭	Churer Milch, Chur, Graubünden
<b>Gemüse, Kartoffeln, Buchweizen</b> 🇨🇭	Lindenhof, Mels, St. Gallen
<b>Kiwi</b>	Domaine de la Pêcherie, La Côte, Vaude
<b>Risotto</b> 🇨🇭	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
<b>Pizzoccheri</b>	Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen
<b>Brot, Toast</b>	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
<b>Baumnüsse</b> 🇨🇭	Swiss Nuss, Malans, Graubünden
<b>Safran, Senf</b> 🇨🇭	Adanks Farm, Fläsch, Graubünden
<b>Chili</b>	Cala Chili, Jenins, Graubünden
<b>Bergkartoffeln, Ackerbohnen</b> 🇨🇭	Bergkartoffeln.ch, Albulatal, Graubünden
<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.