



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

alpinaVERA
+

regio•garantie

Seit diesem Jahr werden wir von bio.inspecta kontrolliert und unser gastronomisches Angebot zertifiziert.

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

Alle mit der Glocke + gekennzeichneten Gerichte enthalten zertifizierte Komponenten, zu denen wir gerne Auskunft geben.

Zum Starten

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

Suppen

Erbsensuppe	15
mit Pfefferminze und Ziegenkäse	
Bärlauch-Hafersuppe 🇨🇭	15
Jeninser Bärlauch, Melser Hafer und Bündner Baumnüssen	
Siedfleischsuppe 🇨🇭	15
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

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