HOFKELLEREI CHUR

Herzlich 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.»

Michèl & Daniel Hug

alpinaVERA

regio•garantie

Seit diesem Jahr kontrolliert und zertifiziert bio.inspecta unser gastronomisches Angebot.
Das bedeutet: Mindestens 25 % unseres Wareneinsatzes stammen aus zertifizierten regionalen und lokalen Produkten.
Alle mit der Glocke gekennzeichneten Gerichte enthalten zertifizierte Komponenten, zu denen wir gerne Auskunft geben.

HOFKELLEREI
CHUR

Zum Starten

Saisonaler Gartensalat **12**
mit Melser Salat, Rüebli, Randen und Kernen
Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem saisonalen Dressing.

Winterlicher Nüsslisalat **17**
mit Malanser Birnen, Bündner Baumnüssen und Bündner Bergkäse

Kürbis Suppe **16**
aus Trimmiser Kürbis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Marroni Suppe **17**
Kastaniencremesuppe mit Steinpilzstaub

Carpaccio vom Bündner Hirsch **28**
mit eingelegtem Trimmiser Kürbis, Bündner Bergkäse und Fläscher Senf-Kaviar

Gebeizter Misoxer Lachs **21**
mit Rettich und Malanser Apfel

Churer Pilz **18**
gebratene Austernseitline mit Fläscher Maisschnitte, Melser Süsskartoffel,
Bündner Bergkäse Kräuterdip und Thugauer Apfelbalsamico

Tatar vom Wasserbüffel 60 g **31**
mit Randen-Senf-Kaviar mit Fläscher Senf und Melser Randen, 120 g **41**
Kräuterdip und Toastbrot

Vitello Trotato **24**
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch,
dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb

Vegetarisch

Gerstotto **32**
Gerste mit Wintergemüse, Bündner Baumnüssen und Churer Ziegenkäse

Kürbis Tagliatelle **32**
Tessiner Hartweizenpasta mit Trimmiser Kürbis, Churer Pilzen und Morteratscher-Stein

Hofkellerei
Hof 1 | 7000 Chur | 081 252 32 30 | info@hofkellerei.ch

Gastronomie-Partner
alpinaVERA

HOFKELLEREI
CHUR

Fisch & Fleisch

Entrecôte vom Bündner Rind **48**
an Jus mit Churer Austernseitline und Gerstotto

Boeuf Bourguignon vom Bündner Rind **46**
im Bündner Pinot Noir geschmort mit Fläscher Senf und Bergkartoffelstampf

Bäggli vom Bündner Schwein **41**
im Bündner Pinot Noir geschmort mit Fläscher Senf und Bergkartoffelstampf

Ribelmais Poulardenbrust **39**
an Fläscher Senfsauce mit Tessiner Hartweizentagliatelle und Wintergemüse

Tessiner Zander **47**
an Weissweinrahmsauce mit Tessiner Hartweizentagliatelle und Wintergemüse

Auf Vorbestellung:

Dry Aged Tomahawk vom Bündner Rind für zwei Personen **141**
800-900 g in Butter mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gebraten mit Kräuterbutter, Herbstgemüse und Ostschweizer Pommes

Überraschungsmenü

4 Gänge **99**

5 Gänge **119**

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit regionalem Geschmack.

Hofkellerei
Hof 1 | 7000 Chur | 081 252 32 30 | info@hofkellerei.ch

Gastronomie-Partner
alpinaVERA

HOFKELLEREI
CHUR

Weinbegleitung

3 Gläser	**36**
4 Gläser	**47**
5 Gläser	**58**

Süsser Abschluss

Rotwein Birnen **15**
mit Birnensorbet und grbrannten Baumnüssen

Lauwarme Marronitarte **16**
mit Engadiner Vanilleglace und karamellisierten Marroni

Felchlin Schokoladenmousse **17**
mit Frischkäse Parfait

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 neben unseren À-la-carte-Gerichten saisonale und wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs.

Mittagsmenü inkl. Salat	**22-32**
3 Gänge Überraschungsmittagsmenü	**62**

Hofkellerei
Hof 1 | 7000 Chur | 081 252 32 30 | info@hofkellerei.ch

Gastronomie-Partner
alpinaVERA

HOFKELLEREI
CHUR

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Hirsch	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
Maispoularde	Geflügel Gourmet, Mörschwil, St. Gallen
Wasserbüffel	Dubno, Hendschinken, Aargau
Forelle	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
Zander	Wildfang, Lago Maggiore, Ticino
Eier	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
Milch, Ziegenkäse	Plankis, Chur, Graubünden
Butter, Frischkäse	Züger Frischkäse, Oberbüren, St. Gallen
Kürbis	Ursula und Urs, Trimmis, Graubünden
Gemüse, Kartoffeln	Lindenhof, Mels, St. Gallen
Pilze	ChurerPilz, Domat/Ems, Graubünden
Taghliatelle	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
Brot, Toast	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
Baumnüsse	Swiss Nuss, Malans, Graubünden
Apfel-Balsamico, Apfelessig	Bärenmost, Opfershofen, Thurgau
Glace	Moritz Gelati, Samedan, Graubünden
Schokolade	Felchlin, Ibach, Schwyz
Safran, Mais	Adanks Biofarm, Fläsch, 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.

Hofkellerei
Hof 1 | 7000 Chur | 081 252 32 30 | info@hofkellerei.ch

Gastronomie-Partner
alpinaVERA

HOFKELLEREI
CHUR

Hofkellerei
Hof 1 | 7000 Chur | 081 252 32 30 | info@hofkellerei.ch

Gastronomie-Partner
alpinaVERA