



HOFKELLEREI CHUR

Hertzlich 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.»

Michel & Daniel Hug

Vorspeisen

Saisonaler Gartensalat	11
mit Melser Salat, Rübli, Spinat und Kernen	
Frühlingshafter Nüsslisalat	18
mit paniertem Prättigauer Weichkäse, Nüssen, Kernen und Rhabarber	
Unsere Salate servieren wir an unserer Haussauce oder an unserem Bärlauch-Dressing.	
Thurgauer Quinoasalat	21
auf Kiwi-Carpaccio und Orangenespuma	
mit geräucherter Appenzeller Entenbrust	26
Geräucherter Misoxer Lachs	26
mit Frühlingskartoffel-Radieschen-Salat an Tessiner-Senf-Yuzu-Sauce	
Vitello Trotato	24
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch, dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb	

Suppen

Brunnenkressesuppe	19
mit Rheintaler Gitzi-Hacktätschli	
Rheinrieslingschaumsuppe	16
mit Jeninser Rheinriesling und hausgemachten Kräuter-Knobli-Croutons	
Bärlauchsuppe	15
mit Hafermilch und hausgemachtem Knäckebröt	

Vegetarisch

Daniels Pizzoccheri	31
mit Kartoffeln, Rübli, Wirz, Zwiebeln und Salbei überbacken mit Nufener Bergkäse	
Tessiner Spaghetti	28
an Bündner Bärlauch-Pesto mit rezentem Savogniner Bergkäse und Bündner Baumüssen	
Frühlingshafter Risotto	28
Kräuterrisotto mit Tessiner Reis und Frühlingsgemüse	

Fisch & Fleisch

Filet vom Bündner Rind	51
an Pinot Noir Jus mit Pommes Fondantes und Frühlingsgemüse	
Würfel vom Bündner Rindsfilet	45
auf Kräuterrisotto mit Tessiner Reis und Frühlingsgemüse	
Zweierlei vom Rheintaler Gizi	44
Hacktätschli und Voessen mit Kartoffelstock, Rübli, Spinat und Bündner Baumüssen	
Crunchy Puurachalb	41
Pulled Veal paniert an Kalbsjus mit Pommes Fondantes und Frühlingsgemüse	
Radiatori an Ragù Bianco	39
an weisser Kalbsbolognese mit Champignons, Rübli und Spinat	
Rheintaler Maispoularde	39
mit Tessiner Reis, Bio-Kiwis vom Genfersee, Orangenespuma und Fläscher Safransauce	
Alpen Zanderfilet	44
auf Selleriepüree mit Kartoffelstroh, Petersilienöl und Fläscher Safransauce	

Überraschungsmenü

4 Gang	99
5 Gang	119

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit regionalem Geschmack.

Am Mittag auch als 3 Gang erhältlich.

Süsser Abschluss

Rhabarberstreusselkuchen	13
mit Erdbeerglace und Emmentaler Meringues	
Felchlin Schoggimousse	16
Daniels Schokoladenmousse aus Schwyzer Schokolade	
Panna Cotta	15
Mit Bio-Kiwis vom Genfersee	
Glace von Moritz aus Samedan	pro Kugel 4.50
Vanille Schokolade Nusstorte Erdbeer Zitrone	mit Rahm 1.50
Waldbeere Aprikose	
Affogato	8
Vanilleglace mit Espresso	
Vanille und Kürbis	8
Vanilleglace mit Kürbiskernöl aus Melser Kürbiskernen	
Coupe Colonel	9
Zitronensorbet mit Vodka	
Käseauswahl	18
Regionale Hart- und Weichkäse mit Nüssen	

Mittag in der Hofkellerei

Am **Donnerstag** und **Freitag** bieten wir wöchentlich wechselnde und saisonale Mittagsmenüs.

Mittagsmenü inkl. Menüsalat oder Tagessuppe **22-32**

3 Gang Überraschungsmittagsmenü **62**

Deklaration

Rind, Kalb	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
Yak, Gitzi	Karin und Daniel, Frümisen, St. Gallen
Maispoularde, Entenbrust	Gourmet Poulet, Mörschwil, St. Gallen
Senf	Adanks Farm, Fläsch, Graubünden
Forelle	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
Lachs	Swiss Lachs, MisoX, Graubünden
Zander	Alpen Zander, Susten, Wallis
Eier	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
Milch	Churer Milch, Chur, Graubünden
Gemüse, Salat, Kartoffeln	Lindenhof, Mels, St. Gallen
Quinoa	Beat Stump, Buchackern, Thurgau
Kiwi Bio	Domaine de la Pêcherie, La Côte, Vaude
Brot	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
Radiatori	Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen
Risotto, Spaghetti, Yuzu-Senf	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
Schokolade	Felchlin, Ibach, Schwyz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich sehr gerne auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.