



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, Rüebl, 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, Rüebl, 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, Rüebl 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

Yak, Gitzi

Maispoularde, Entenbrust

Senf

Forelle

Lachs

Zander

Eier

Milch

Gemüse, Salat, Kartoffeln

Quinoa

Kiwi Bio

Brot

Radiatori

Risotto, Spaghetti, Yuzu-Senf

Schokolade

Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden

Karin und Daniel, Frümisen, St. Gallen

Gourmet Poulet, Mörschwil, St. Gallen

Adanks Farm, Fläsch, Graubünden

Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden

Swiss Lachs, Misox, Graubünden

Alpen Zander, Susten, Wallis

Rusti's Eier, Cazis, Graubünden

Churer Milch, Chur, Graubünden

Lindenhof, Mels, St. Gallen

Beat Stump, Buchackern, Thurgau

Domaine de la Pêcherie, La Côte, Vaude

Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden

Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen

Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino

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.