



# HOFKELLEREI CHUR

*Hertzlich willkommen.*

*Schön, dass du da bist.*

«In der Hofkellerei legen wir besonderen Wert auf regionale Zutaten und traditionelle Aromen, die jede Mahlzeit zu etwas Besonderem machen können. Lass dich von den authentischen Geschmäckern unserer Region inspirieren und entdecke kulinarische Genüsse, die in Erinnerung bleiben.»

*Michel & Daniel Hug*

## Vorspeisen

<b>Saisonaler Gartensalat</b>	<b>11</b>
mit Melser Salat, Rüebli, Randen und Kernen	
<b>Winterlicher Nüsslisalat</b>	<b>16</b>
mit Malanser Birne, Nüssen, Kernen und frittiertem Bündner Ei	
Unseren Salat servieren wir an unserer Haussauce oder unserem Mandarinen-Dressing.	
<b>Prättigauer-Hirsch-Carpaccio</b>	<b>26</b>
mit rezentem Savogniner Bergkäse, Nuss-Pesto, eingelegtem Trimmiser Kürbis und Fläscher Senfkaviar serviert mit Zizerser Nussbrot	
<b>Bergackerbohnen-Kürbiskern-Falafel</b>	<b>19</b>
aus Filisurer Ackerbohnen und Melser Kürbiskernen mit Melser Kürbis und Knoblauch	
<b>Misoxer-Randen-Lachs</b>	<b>24</b>
mit Randen gebeizter Misoxer Lachs mit Melser Rande, Sauerrahm und Tapioka	
<b>Vitello Trotato</b>	<b>24</b>
Michèls Interpretation von Vitello Tonnato ohne Thunfisch, dafür mit einheimischer Alvaneuer Forelle und Bündner Puurachalb	

## Suppen

<b>Randencrèmesuppe</b>	<b>13</b>
Melser Randen mit Sauerrahm und caramellisierten Baumnüssen	
<b>Wild Consommé</b>	<b>16</b>
aus Bündner Wild mit Fläscher Polenta Nocke und Bündner Chip	
<b>Kartoffel-Lauch-Suppe</b>	<b>14</b>
mit Puschlaver Luganighetta	

## Vegetarisch

<b>Daniels Pizzoccheri</b>		<b>31</b>
mit Kartoffeln, Rüebli, Wirz, Zwiebeln und Salbei überbacken mit Nufener Bergkäse		
<b>Quarkpizzokel</b>		<b>29</b>
mit Rosinen, Schnittlauch, Bündner Bergkäse und brauner Butter		
<b>Randenrisotto</b>		<b>28</b>
mit Tessiner Risotto, Churer Ziegenkäse und Nuss-Pesto		
<b>Igelstachelbartpilz</b>		<b>36</b>
Schweizer Igelstachelbartpilz in Bündner Pinot Noir geschmort mit Fläscher Senf serviert mit Melser Pastinaken und Bergkartoffeln		

## Fisch & Fleisch

<b>Filet vom Bündner Rind</b>	150g	<b>51</b>
an Rosmarin Jus mit Federkohl und hausgemachten Pommes Duchesse		
<b>Dry Aged Flanksteak vom Bündner Rind</b>	ab 2 Personen pro Person	<b>47</b>
mit drei verschiedener Butter serviert mit Melser Süsskartoffel-Kartoffel-Gratin		
<b>Kalbsbäggli vom Bündner Puurachalb</b>		<b>41</b>
in Bündner Pinot Noir geschmort mit Fläscher Senf und Melser Süsskartoffel-Kartoffel-Gratin		
<b>Hohrückensteak vom Bündner Puurachalb</b>	220g	<b>48</b>
an Chilli-Kräuter-Salsa aus dem eigenen Garten mit Melser Randen, Kürbis und hausgemachten Pommes Duchesse		
<b>Ghackets und Hörnli</b>		<b>32</b>
Tricolore Hörnli von Bonetti mit Gehacktem vom Rheintaler Yak mit Malanser Birnenmus		
<b>Rheintaler Perlhuhn</b>		<b>44</b>
gefüllt mit Kürbis an Süss-Saurer-Sauce dazu Bonetti Tagliatelle und Melser Randen		
<b>Alvaneuer Forelle Blau</b>		<b>39</b>
mit Bergsalzkartoffeln, Melser Lauch und Petersilienbutter		

## Überraschungsmenü

**4 Gang** **104**

**5 Gang** **125**

Lass dich überraschen und geniesse einen Abend mit regionalem Geschmack.  
Am Mittag auch als 3 Gang erhältlich.

## Süsser Abschluss

**Apfel Mille-feuille** **13**  
mit Malanser Apfel und Vanillecreme

**Marroni Panna Cotta** **15**  
mit Vermicelles, Emmentaler Meringues und karamellisierten Marronis

**Salted Caramel Chocolate Tarte** **15**  
mit Bergsalz, Butterscotchsauce, Baumnüssen und Fior die Latte - Rosmaringlace

**Glace von Moritz aus Samedan** **4.50**  
Vanille | Schokolade | Nusstorte | Erdbeer | Zitrone  
Waldbeere | Kiwi | Aprikose | Birne **1.50**  
pro Kugel  
mit Rahm

**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 saisonale und wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs.

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

**3 Gang Überraschungsmittagsmenü** **62**

## Deklaration

<b>Rind, Kalb</b>	Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden
<b>Yak</b>	Karin und Daniel, Frümsen, St. Gallen
<b>Perlhuhn</b>	Gourmet Poulet, Mörschwil, St. Gallen
<b>Senf</b>	Adanks Farm, Fläsch, Graubünden
<b>Luganighetta</b>	Macelleria Lardi, Poschiavo, Graubünden
<b>Forelle</b>	Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden
<b>Lachs</b>	Swiss Lachs, Misox, Graubünden
<b>Eier</b>	Rusti's Eier, Cazis, Graubünden
<b>Milch</b>	Churer Milch, Chur, Graubünden
<b>Gemüse, Salat</b>	Lindenhof, Mels, St. Gallen
<b>Brot</b>	Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden
<b>Bergkartoffeln, Ackerbohnen</b>	Bergkartoffeln, Alvaneu, Graubünden
<b>Pasta</b>	Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen
<b>Risotto</b>	Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino
<b>Igelstachelbartpilze</b>	PilzChef, Effretikon, Zürich

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.