



Abends Im Restaurant Klarer

Salat-Bufferet

Salatbuffet

CHF 13.50



Saisonsuppe

Zuppa stagionale
Saison soup

kleine Portion

CHF 12.00

CHF 8.00

Dreierlei Suppen

Tris di zuppe
Three different soups

CHF 15.00

Hauptgerichte

Von Hand geschnittenes Rinds-Tartar

Tartare di manzo al coltello
Hand cut beef tartare

mit Toast und Butter / con toast e burro/with toast and butter

CHF 34.00

mit Pommes frites / con patatine fritte/with french fries

CHF 38.00

Sinfonie Teller

CHF 35.00

Sardellenfilet „Aris Plaun da Ley“ mit Rotkraut und Apfel, Lachstatar „Aris Plaun da Ley“, Klarer's Foie gras mit Trüffel, dazu servieren wir Tost und Butter

Filetto di alici "Aris Plaun da Ley" su babetola rossa con insalata di crauti rossi, tartar di salmone

Foie gras al tartufo

Anchovy fillet "Aris Plaun da Ley" with red cabbage salad and apple



Gemüseteller

Piatto di verdura
Vegetable plate

CHF 28.00



Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung an einer Parmesan-Rahmsauce

CHF 25.00

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna
Capuns with vegetable filling and cream sauce

Hausgemachte Capuns mit Salsiz und Rauchfleisch-Füllung

an einer Parmesan-Rahmsauce

CHF 25.00

Capuns ripieni di carne fatti in casa

Capuns with smoked sausage filling and cream sauce

Rösti "Alaska" mit Rauchlachs und Sauerrahmsauce

CHF 30.00

Rösti "Alaska" con salmone affumicato e salsa alla panna acida

Rösti "Alaska" with smoked salmon and sour cream



Presidio Slow Food®

| | |
|--|------------------|
| <i>Rösti „Arpiglia“ mit Bündner Rohschinken und Steinpilzen</i> Rösti con prosciutto Grigionese crudo e porcini Rösti with raw Grison ham and porcini mushrooms | <i>CHF 30.00</i> |
| <i>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons</i> <i>Serviert mit Rösti</i> Sminuzzato di vitello con salsa alla panna e funghi, rösti Chopped Calf on a cream sauce with mushrooms | <i>CHF 42.00</i> |
| <i>Kalbs „Osso buco mit Gremolata (Auberginen, Tomaten, Zitronenzeste)</i> <i>Serviert mit Butternudeln und Gemüse</i> Osso buco di vitello con gremolata Servito con pasta e verdure al burro Veal Osso buco served with Gremolata, pasta al burro and vegetables | <i>CHF 38.00</i> |
| <i>Rinds Tagliata vom Grill</i> <i>Serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse</i> Tagliata di manzo alla griglia servito con patate saltate e verdure | <i>CHF 48.00</i> |
| <i>Hirsch-Schnitzel von den Engadiner Jägern: Nico Walther und Steivan Luzi</i> <i>mit Steinpilzen, Wildrahmsauce, Rotkraut mit Kastanien,</i> <i>Rosenkohl mit Speck und Spätzli</i> Scaloppina di capriolo con porcini, crauti rossi e castagne, spätzli Venison cutlets with porcini mushrooms, wild game sauce, red cabbage and chestnut spätzli | <i>CHF 45.00</i> |
| <i>Schweinsfilet an einer Steinpilz-Rahm-Sauce</i> <i>mit Butternudeln und Gemüse</i> Filetto di maiale in salsa di porcini e panna, servito con pasta al burro e verdure Pork filet with a mushroomcream sauce, served with pasta al burro and vegetables | <i>CHF 37.00</i> |
| <i>Lachs „Aris Plaun da Lej“ mit Kräuter-Panade überbacken</i> <i>Serviert mit Reis und Gemüse</i> Salmon in crosta d'erbette servita con riso e verdure Salmon in a sea salt and herb coat with rice and vegetables | <i>CHF 32.00</i> |

Herkunft unserer Fleischsorten:

Reh aus Deutschland; Hirsch-Einheimisch; Rind, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter
Per intolleranze alimentari o allergie, si prega di informare il nostro personale di servizio
For food intolerances or allergies, please inform our service staff