



Hotel · Restaurant · Bar
WYNEGG
Klosters



HERZLICH WILLKOMMEN IM WYNEGG

Speisen

Ich hab die Welt durchwandert zog wohl
durch feld und Gassen Jetzt will ich mich zu
Speis und Trank im Wyneck niederlassen

Pauli Guler





SPEISEN

SALATE

Blattsalat mit marktfrischen Salaten	8,00
Gemischter Salat bunt gemischt & reichhaltig garniert	11,00
Tomatensalat mit hausgemachtem Frischkäse aus Kuhmilch dazu Basilikum & Kräuter - Sprossensalat	14,00
Salat „Wynegg“ mit Pouletstreifen, Avocado, getrockneten Tomaten, Croûtons, Oliven & Parmesan	21,50
ohne Poulet	16,50

Dazu servieren wir französisches, italienisches oder unser Hausdressing.

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe hausgemacht nach dem alten Carschinahütten - Rezept	12,00
Tomaten - Kokossüppchen mit Croûtons	10,00
Tagessuppe nach Angebot	8,00



VORSPEISEN

Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Baguette	1/2 Dtz. 1 Dtz.	18,00 28,00
„Falsche Schnecken“ kurzgebratene Rindsentrecôte - Würfel mit Kräuterbutter & Baguette	1/2 Dtz. 1 Dtz.	16,00 26,00
„Ganz falsche Schnecken“ hausgemachte Quarkpizokels mit Kräuterbutter & Baguette	1/2 Dtz. 1 Dtz.	7,00 11,00
Bündnerteller	normal gross (ab 2 Personen)	21,00 29,00
Klostenser Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ auf Tomatensauce mit Parmesan dazu Baguette	als Hauptgang (mit Reis)	16,00 21,00
„Tagliata di manzo“ Kurzgebratene Rindsentrecôte - Streifen auf Rucolabeet mit Cherrytomaten & Balsamicoreduktion		24,50
Tartar vom Rauchlachs mit Meerrettichschaum, dazu buntes Salatbouquet an Orangenvinaigrette & Toast		18,50



HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit knuspriger Butterrösti	38,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Reis	39,00
Am Stück gebratenes Davoser Lamm - Nierstück mit Kräuter - Nusskruste, Rosmarinjus & Nudeln	43,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters mit Kräuterbutter & hausgemachten Pommes Frites	32,00
Klostenser Forellenfilets, gebraten an roter Curry - Sauce dazu Mango - Couscous & Spinat	39,00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit knuspriger Butterrösti	42,00
200gr gut gereiftes schweizer Rindsentrecôte dazu hausgemachte Pommes Frites wahlweise mit Jus oder Kräuterbutter	49,00

Alle unsere Hauptgänge werden mit marktfrischem Gemüse serviert.



PIZOKEL - AUSWAHL

Geniessen Sie die hausgemachten Quarkpizokels in verschiedenen Variationen...

Für die Nicht - Bündner: Pizokel sind eine an Spätzli erinnernde lokale Teigwarenspezialität.

Äpler Pizokels mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus	22,00
„Stroganoff“ Pizokels mit Rindsentrecôte - Streifen, Peperoni, Champignons & Essiggurken	28,50
Vegi Pizokels an einer vielfältigen Gemüse - Rahmsauce	21,50
„Wynegg“ Pizokels mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	24,00
Chorizo Pizokels mit Vanille - Peperoni, frittierten Kapernäpfel & Röstzwiebeln	26,00

AUF VORBESTELLUNG SERVIEREN WIR IHNEN GERNE AUCH
KÄSEFONDUE, FONDUE CHINOISE ODER FONDUE BOURGUIGNONNE



DESSERT

Crème brûlée	13,00
von der Tonkabohne mit Sauerrahm - Passionsfrucht Glace	
Gebackener Cheesecake	14,00
von der Kaffir - Limette mit Sommerbeerensorbet, Schokocrisp & frischen Beeren	
Käse - Variation	14,00
dazu hausgemachtes Früchtebrot	gross (ab 2 Personen) 21,00
optional mit einem Glas Süsswein aus Schaffhausen (5cl)	+ 7,50
Eiskaffe „Wynegg“	10,50
	mit Schuss 14,00
Coupe Colonel	11,50
Coupe Dänemark	9,50
Schoggi - Glacebecher	11,00
Nuss - Glacebecher	10,50
Banane - Kokos - Glacebecher	10,00
Joghurt - Waldbeeren - Glacebecher	12,00
alle Coupes und Glacebecher sind auch in klein erhältlich	-2,50
Kugel Glace / Sorbet	3,00
Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Nocciola / Kokos / Fior di latte / Kaffee / Joghurt-Waldbeer / Sauerrahm - Passionsfrucht / Banane / Sommerbeerensorbet / Zitronensorbet	
mit Rahm	+ 1,00



KINDERKARTE

Kinder Salat klein & bunt	5,00
Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites	12,00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	12,00
Nudeln an Butter oder Tomatensauce	8,00
Fischstäbli mit Nudeln	12,00

KINDERDESSERT

Schoggibrownie mit Vanille Glace & Schoggisauce	7,00
Glace - Becher Vanille & Schoggi Glace, Smarties & Rahm	7,00
Kugel Glace / Sorbet	3,00
Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Nocciola / Kokos / Fior di latte / Kaffee / Joghurt-Waldbeer / Sauerrahm - Passionsfrucht / Banane / Sommerbeerensorbet / Zitronensorbet	
mit Rahm	+ 1,00



ENGLISH MENU

SALADS

Green salad	8,00
Mixed salad	11,00
Tomato salad with homemade fresh - cheese, basil & herb salad	14,00
„Wynegg“ salad with chicken, avocado, dried tomatoes, croûtons, olives & parmesan cheese	21,50
without chicken	16,50

The salads are served with french, italian or our housedressing.

SOUPS

Traditional homemade barley soup	12,00
Tomato - coconut soup with croutons	10,00
Soup of the day	8,00



STARTERS

Snails from Burgundy	6 pcs.	18,00
with herbal butter & french bread	12 pcs.	28,00
„Fake snails“	6 pcs.	16,00
quick fried beef cubes	12 pcs.	26,00
with herb butter & french bread		
„Completly fake snails“	6 pcs.	7,00
homemade pizokels	12 pcs.	11,00
with herb butter & french bread		
Grisons platter	normal	21,00
	large (2 person)	29,00
dried ham, local air dried beef, bacon salsiz & cheese from „Kesslerhof Klosters“		
„Wynegg“ ratatouille		16,00
with tomato sauce, parmesan cheese & french bread	main course (with rice)	24,00
„Tagliata di manzo“		24,50
quick fried beef - stripes on a rocket salad with cherry tomatoes and a balsamic reduction		
Smoked salmon tartare		18,50
with horseradish foam, colorful Saladbouquet, orange vinaigrette & toast		



MAIN COURSE

Calf`s liver cut into stripes with Port sauce & crispy „Rösti“	38,00
Beef „Stroganoff“ with rice	39,00
Davoser Lamb Rack with a herb - nut crust & noodles	43,00
Local pork chop from the „Kesslerhof“ in Klosters with herbal butter & homemade french fries	32,00
Fried trout filets from Klosters with a red curry - sauce, mango - couscous & spinach	39,00
Sliced veal „zurich style“ with crispy „Rösti“	42,00
200gr well aged Swiss beef steak with homemade French fries, alternatively with jus or herb butter	49,00

All of our maincourses are served with fresh vegetables.



PIZOKELS

Enjoy our homemade „Pizokels“ in different variations..

For the Non - Locals : Pizokel are a local kind of Pasta made out of flour, eggs, milk & quark

Äpler Pizokels with bacon, onion & cheese served with homemade apple purée	22,00
„Stroganoff“ Pizokels with beef stripes, peppers, mushrooms & gherkins	28,50
Vegi Pizokels with a mixed vegetable cream sauce	21,50
„Wynegg“ Pizokels with grapes, walnuts, honey and Taleggio cheese	24,00
Chorizo Pizokels with vanilla paprika, fried capers & roasted onions	26,00

WITH RESERVATION WE SERVE CHEESEFONDUE,
FONDUE CHINOISE AND FONDUE BOURGUIGNONNE AS WELL.



DESSERT

Crème brûlée from tonka beans with sour cream - passionfruit ice cream	13,00
Baked Cheesecake from the Kaffir lime with summerberry - sorbet chocolatecrisp & fresh berries	14,00
Cheese variation with homemade fruit bread	14,00 21,00
	large (2 person)
Ice coffee „Wynegg“	10,50
	with schnapps 14,00
The Colonel	11,50
Coupe Denmark	9,50
Chocolate - icecream - bowl	11,00
Nut - icecream - bowl	10,50
Banana - coconut - icecream - bowl	10,00
Yoghurt - berry - icecream - bowl	12,00
all coupes are also available as a small portion	- 2,50
Scoop of icecream / sorbet	3,00
Flavours: chocolate / vanilla / strawberry / nocciola / coconut / fior di latte / banana / coffee / yoghurt frutti di bosco, sour cream - passionfruit / summerberry - sorbet / lemon - sorbet with cream	+1,00



KIDS MENU

Children`s salad small & colourful	5,00
Fried Schnitzel (pork) with french fries	12,00
Homemade chicken nuggets with french fries	12,00
Noodles with butter or tomato sauce	8,00
Fish fingers with noodles	12,00

KIDS DESSERT

Chocolate brownie with vanilla ice cream & chocolate sauce	7,00
Kids sundae vanilla & chocolate ice cream, fruits & Smarties	7,00
Scoop of ice cream / sorbet Flavours: chocolate / vanilla / strawberry / nocciola / coconut / fior di latte / banana / coffee / yoghurt frutti di bosco, sour cream - passionfruit / summerberry - sorbet / lemon - sorbet with cream	per scoop 3,00 + 1,00