



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 8,00
mit marktfrischen Salaten

Gemischter Salat 11,00
bunt gemischt & reichhaltig garniert

Nüsslisalat 14,50
mit Speck, Ei & Croûtons

Salat „Wynegg“ Vorsp. / Hauptg.
Blattsalate, Avocado, *mit Poulet* 16,50 / 23,50
getrockneten Tomaten, Croûtons *mit Crevetten* 21,50 / 28,50
Oliven & Parmesan *mit Frühlingsrollen (Vegi)* 16,50 / 23,50

Dazu servieren wir französisches, italienisches oder unser Hausdressing.

Wintersalat „Wynegg Style“ 14,00
Bunte Blattsalate mit Trauben & hausgemachtem Frischkäse
mit Baumüssen an Honigdressing

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe 12,00
hausgemacht nach dem alten Carschinahütten - Rezept

Ofenknoblauchsuppe 11,00
mit Pumpernickel & Oliven

Schaumsuppe vom Bündner Safran 14,50

mit Blutorangensorbet & gebratener Crevette
ohne Crevette 13,00



VORSPEISEN

Burgunder Schnecken	1/2 Dtz.	18,00
mit Kräuterbutter & Baguette	1 Dtz.	28,00
„Falsche Schnecken“	1/2 Dtz.	16,00
kurzgebratene Rindsentrecôte - Würfel	1 Dtz.	26,00
mit Kräuterbutter & Baguette		
„Ganz falsche Schnecken“	1/2 Dtz.	7,00
hausgemachte Quarkpizokels	1 Dtz.	11,00
mit Kräuterbutter & Baguette		
Bündnerteller	normal	21,00
	gross (ab 2 Personen)	29,00
Klosterset Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ mit Kräuterschaum		16,00
auf Tomatensauce mit Parmesan dazu Baguette		
als Hauptgang (mit Kartoffelwürfel)		21,00
Siedfleischsalat		17,50
mit violetter Kartoffelespuma & Meerrettichschwamm		
Carpaccio von der Klosterser Forelle		19,50
mit Apfel - Chicorée - Salat & Randenkorallen		



HAUPTSPEISEN

Geschnitzelte Kalbsleber an Portweinjus mit knuspriger Butterrösti & Apfel - Zwiebelgemüse	38,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Laugenknödel & Romanesco - Gemüse	39,00
Duo vom Lamm Geschmortes Gigot & gebratener Lammrücken dazu Rosmarinjus mit schwarzem Reis & Flower Sprouts	43,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Pommes Frites & Schmorgemüse	32,00
Gebratene Klosterser Forellenfilets an Kardamomschaum, mit roten Kokoslinsen & warmem Fenchelsalat	39,00
Kalbsgeschnitzeltes „Zürcher Art“ mit Butternudeln & glasierten Rüepli	42,00
200gr gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte dazu Sauce Béarnaise, gebratene Kartoffelwürfel & eine Gemüsevariation	49,00



PIZOKEL - AUSWAHL

Geniessen Sie unsere 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, Baumüssen, Honig & Taleggio	24,00

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 7.7 %
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



DESSERT

Crème brûlée mit Rötelikirschenglace	13,00
„Cookies & Cream“ zweierlei Cookies mit Doppelrahm Glace	14,00
Eiskaffe „Wynegg“	10,50
	mit Schuss 14,00
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	11,50
Coupe Dänemark	8,00
Kugel Glace / Sorbet	3,00
Aromen: Schoggi / Vanille / Zitronensorbet / Erdbeer / Mokka / Doppelrahm / Rötelikirsche	
mit Rahm	+ 1,00



KINDERKARTE

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

KINDERDESSERT

Schoggibrownie mit Vanille Glacé & Schoggisauce	7,00
Glace - Becher Vanille & Schoggi Glace mit Smarties & Rahm	7,00
Kugel Glace / Sorbet Aromen: Schoggi / Vanille / Zitronensorbet / Erdbeer / Mokka / Doppelrahm mit Rahm	3,00 + 1,00



ENGLISH MENU

SALADS

Green salad	8,00
Mixed salad	11,00
Lamb´s leaf salad with bacon, eggs & croûtons	14,50
Salat „Wynegg“	Starter / Main
Lettuce, avocado,	<i>with chicken</i> 16,50 / 23,50
sun-dried tomatoes, croutons	<i>with shrimps</i> 21,50 / 28,50
olives & parmesan	<i>with spring rolls (veggie)</i> 16,50 / 23,50

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

Winter salad „Wynegg Style“	14,00
Colorful lettuce with grapes & homemade fresh cheese with walnuts on a honey dressing	

SOUPS

Traditional homemade barley soup	12,00
Oven - Garlic soup with pumpernickel and olives	11,00
Cream soup of grisons saffron served with blood orange sorbet and a fried king prawn	14,50
without king prawn	13,00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 7.7 %
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



STARTERS

Snails from Burgundy	6 pcs.	18,00
with herb 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 persons)	29,00
dried ham, local air dried beef, bacon salsiz & cheese from „Kesslerhof Klosters“		
„Wynegg“ ratatouille with herbal foam		16,00
on a tomato sauce, with parmesan cheese & french bread		
	main course (with fried potatoes)	21,00
Boiled beef salad		17,50
with violet potato froth & a horseradish „sponge“		
Carpaccio from the Klosterser trout		19,50
with a apple - chicory - salad & beetroot „corals“		



MAIN COURSE

Calf`s liver cut into stripes with a Port sauce served with crispy „Rösti“ & apple - onion - vegetables	38,00
Beef „Stroganoff“ lye roll dumplings & Romanesco broccoli	39,00
Duo of lamb braised gigot & fried rack of lamb served with rosemary gravy, black rice & Flower Sprouts	43,00
Local pork chop from the „Kesslerhof“ in Klosters, with herbal butter served with homemade french fries & braised vegetables	32,00
Fried trout filets from Klosters on a cardamom foam with a coconut red - lentil dal & warm fennelsalat	39,00
Sliced veal „zurich style“ with noodles & glazed carrots	42,00
200gr well aged Swiss beef steak served with béarnaise sauce, fried potatoes & vegetables	49,00



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

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



DESSERT

Crème brûlée with a cherry - liqueur ice cream	13,00
„Cookies & Cream“ two different cookies with double cream Glace	14,00
Ice coffee „Wynegg“	10,50
	with schnapps 14,00
The Colonel Lemon sorbet with Vodka	11,50
Coupe Denmark	8,00
Scoops of ice cream / sorbet	3,00
Flavours: chocolate / vanilla / lemon sorbet / strawberry / coffee / double cream / cherry - liqueur with whipped cream	+1,00



KIDS MENU

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

KIDS DESSERT

Chocolate brownie with vanilla ice cream & chocolate sauce	7,00
Kids sundae vanilla & chocolate ice cream with Smarties	7,00
Scoops of ice cream / sorbet Flavours: chocolate / vanilla / lemon sorbet / strawberry / coffee / double cream with whipped cream	3,00 + 1,00