



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

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.

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

## SUPPEN

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

Curry - Kokossüppchen mit Crevettenspiessli 12,50  
ohne Crevetten 10,00

Tagessuppe 8,00  
nach Angebot



## 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
Klostersetter Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ mit Kräuterschaum auf Tomatensauce mit Parmesan dazu Baguette	als Hauptgang (mit Risotto)	16,00 27,50
„Tagliata di manzo“ Kurzgebratenes Rindsentrecôte auf Rucolabeet mit Cherrytomaten, Balsamicoreduktion & Parmesanstreifen	als Hauptgang	24,50 38,00
Carpaccio von der Klosterser Forelle mit gegrillter Ananas, Gurken, Peppadew - Creme & Macadamia - Nüsse		19,50



## HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit knuspriger Butterrösti & Apfel - Zwiebelgemüse	38,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Butternudeln & gebratenen Cipolotti	39,00
Duo vom Lamm gebratener Lammrücken & geschmortes Gigot dazu Kartoffelrisotto mit Babyspinat & konfierten Cherrytomaten	43,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Pommes Frites & Schmorgemüse	32,00
Gebratene Klosterser Forellenfilets an Kerbel - Limettenschaum, dazu Randenrisotto & Vanille - Kohlrabi	39,00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit knuspriger Butterrösti & Speck - Bohnen	42,00
200gr gut gereiftes schweizer Rindsentrecôte dazu gebratene Pizokel & allerlei Gemüse wahlweise mit Jus oder Kräuterbutter	49,00



## 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 Ratatouille - Tomatensauce & Kräuterschaum	21,50
„Wynegg“ Pizokels mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	24,00

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



## DESSERT

Cheesecake mit Ananas - Basilikumsorbet & Kokosbananen	13,00
„Cookies & Cream“ zweierlei Cookies mit Doppelrahm Glace & frischen Beeren	14,00
Schoggibrownie mit Vanille Glace & Schoggisauce	11,50
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 / Brombeeren - Sauerrahm / Banane / Doppelrahm / Zitronensorbet	
mit Rahm, Schoggi- oder Karamellsauce	+ 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 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 / Banane / Doppelrahm / Ananas - Basilikumsorbet / Zitronensorbet	
mit Rahm, Schoggi- oder Karamellsauce	+ 1,00



# ENGLISH MENU

## SALADS

Green salad 8,00

Mixed salad 11,00

Salat „Wynegg“ Starter / Main  
Lettuce, avocado, *with chicken* 16,50 / 23,50  
dried tomatoes, croutons *with shrimps* 21,50 / 28,50  
olives & parmesan *with spring rolls (veggie)* 16,50 / 23,50

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

Summer 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

Curry - coconut soup with king prawns 12,50  
without king prawns 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 with herbal foam		16,00
on a tomato sauce,	main course (with risotto)	27,50
with parmesan cheese & french bread		
„Tagliata di manzo“		24,50
fried beef - stripes on rocket salad	main course	38,00
with cherry tomatoes and a balsamic reduction		
Carpaccio from the Klosterser trout		19,50
with grilled pineapple, cucumbers, Peppadew - cream & Macadamia - Nuts		



## MAIN COURSE

Calf`s liver cut into stripes with a Port sauce served with crispy „Rösti“ & apple - onion - vegetables	38,00
Beef „Stroganoff“ with noodles & fried cipolotti	39,00
Lamb Duo fried loin of lamb & stewed gigot with a potato risotto, baby spinach & cherry tomatoes	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 chervil - lime foam, beetroot risotto & vanilla - turnip cabbage	39,00
Sliced veal „zurich style“ served with crispy „Rösti“ & bacon beans	42,00
200gr well aged Swiss beef steak with fried pizokels and vegetables alternatively with jus or herb butter	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 ratatouille - tomato sauce & herbal foam	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

Cheesecake with pineapple - basil sorbet & coconut bananas	13,00
„Cookies & Cream“ two different cookies with double cream Glace & fresh fruits	14,00
Chocolate brownie with vanilla ice cream & chocolate sauce	11,50
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 / double cream / pineapple - basil sorbet / lemon sorbet	
with whipped cream, chocolate - or caramelsauce	+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 noodles & vegetables	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 / double cream / pineapple - basil sorbet / lemon sorbet with whipped cream, chocolate - or caramelsauce	per scoop 3,00          +1,00