



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





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,
& Baumnüssen an Honigdressing

SUPPEN

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

Süßkartoffel - Kokossuppe 13,00
mit gebratenem Lachs & Mandelschaum
ohne Lachs 11,00

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
Klosterson Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ mit Kräuterschaum		16,00
auf Tomatensauce mit Parmesan dazu Baguette		
<i>als Hauptgang mit Pommes Dauphine</i>		27,50
Gebratenes Kalbscarpaccio mit Crevetten		23,50
an Tomaten – Limetten – Marmelade		
mit knusprigem Kräuterbaguette & Hummerschaum		
Tartar von der Klosterser Forelle mit Erbsenquiche		19,50
dazu Rauchpaprika - Sauerrahm & Forellenkaviar		



HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit knuspriger Butterrösti & Apfel - Zwiebelgemüse	38,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Tagliatelle & gebratenen Cipolotti	39,00
Lammvariation Rack, Geschnetzeltetes & hausgemachte Ravioli vom Weidelamm dazu Wurzelgemüse, Sellerie – Birnenpüree & Parmesanschaum	46,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Ofengemüse	32,00
Gebratene Klosterser Forellenfilets an rotem Curryschaum, dazu eine Quinoapfanne mit Cashewkernen & Spinat	39,00
Kalbsgeschnetzeltetes „Zürcher Art“ mit knuspriger Butterrösti & Speck – Bohnen	42,00
200gr gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte dazu Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine & eine Gemüsevariation	49,00
Geschmortes Klosterser Kaninchenragout dazu Rotweinzwiebelmarmelade & sämige Cipolotti - Polenta	39,50



PIZOKEL - AUSWAHL

Geniessen Sie unsere hausgemachten Quarkpizokels
in verschiedenen Variationen...

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

Äpler Pizokels	22,00
mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus	
„Stroganoff“ Pizokels	28,50
mit Rindsentrecôte - Streifen, Peperoni, Champignons & Essiggurken	
Vegi Pizokels	21,50
an einer Ratatouille – Tomatensauce & Kräuterschaum	
„Wynegg“ Pizokels	24,00
mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	

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



DESSERT

Kokos Crème brûlée mit Ananassorbet	13,00
Schokoladenvariation Get-together von Zartbitter -, Milch - & weisser Schokolade	14,00
Schoggibrownie mit Vanille Glace & Schoggisauce	11,50
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 / Erdbeer / Mokka / Zitronensorbet / Ananassorbet	
<i>mit Rahm / mit Schoggisauce</i>	<i>+ 1,00</i>



ENGLISH MENU

SALADS

Green salad 8,00

Mixed salad 11,00

Lamb's leaf salad 14,50
with bacon, eggs & croûtons

Salat „Wynegg“ **Starter / Main**
Lettuce, avocado, *with chicken* 16,50 / 23,50
sun-dried tomatoes, croûtons *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.

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

SOUPS

Traditional homemade barley soup 12,00

Sweet potato - coconut soup 13,00
with fried salmon & almond foam
without salmon 11,00

Cream soup of grisons saffron 14,50
served with blood orange sorbet and a fried king prawn
without king prawn 13,00



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		
<i>As a main course with pommes dauphine</i>		27,50
Fried veal carpaccio with prawns		23,50
served with a tomato - lime jam, garlic bread & a lobster foam		
Tartar from the Klosterser trout		19,50
with a pea quiche, smoked paprika - sour cream and trout caviar		



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 variation Rack, strips & homemade ravioli of lamb with vegetables, celery - pear puree and a parmesan foam	46,00
Local pork chop from the „Kesslerhof“ in Klosters, with herbal butter served with french fries & oven baked vegetables	32,00
Fried trout filets from Klosters on a red curry foam with a quinoa – vegetables mix, cashews and spinach	39,00
Sliced veal „zurich style“ served with crispy „Rösti“ & bacon beans	42,00
200gr well aged Swiss beef steak served with béarnaise sauce, pommes dauphine & vegetables	49,00
Braised klosterser rabbit ragout with a red wine onion jam & a creamy cipolotti - polenta	39,50



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	22,00
with bacon, onion & cheese served with homemade apple purée	
„Stroganoff“ Pizokels	28,50
with beef stripes, peppers, mushrooms & gherkins	
Vegi Pizokels	21,50
with a ratatouille - tomato sauce & herbal foam	
„Wynegg“ Pizokels	24,00
with grapes, walnuts, honey and Taleggio cheese	

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



DESSERT

Coconut crème brûlée with a pineapple sorbet	13,00
Chocolate variation Get-together of bittersweet -, milk - & white chocolate	14,00
Chocolate brownie with vanilla ice cream & chocolate sauce	11,50
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 / strawberry / coffee / lemon sorbet / pineapple sorbet	
<i>with whipped cream / with chocolate sauce</i>	<i>+1,00</i>



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 with Smarties	7,00
Scoops of ice cream / sorbet Flavours: chocolate / vanilla / strawberry / coffee / lemon sorbet / pineapple sorbet <i>with whipped cream / with chocolatesauce</i>	3,00 + 1,00