



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

Süsskartoffel - Kokossüppchen 13,00
mit Sesam – Crevetten & Mandelschaum *ohne Crevetten* 11,00

Tagessuppe 8,00
nach Angebot



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
	<i>gross (ab 2 Personen)</i>	29,00
Klostersetzer 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
„Tagliata di manzo“		24,50
Kurzgebratenes Rindsentrecôte	<i>als Hauptgang</i>	38,00
auf Rucolabeet mit Cherrytomaten, Balsamicoreduktion & Parmesanstreifen		
Hausgebeizter Bündner Graved Lachs		19,50
dazu Fenchel – Orangensalat, Dillcreme & Fenchelsamenknusper		



HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit knuspriger Butterrösti & Apfel - Zwiebelgemüse	38,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Butternudeln & Broccoli	39,00
Rosa gebratenes Lammrack auf Rosmarinjus mit schwarzem Knoblauch & Cherrytomaten, dazu hausgemachte Ravioli vom Weidelamm, an Parmesan – Basilikumschaum	46,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites & Zucchettigemüse	32,00
Gebratene Schweizer Forellenfilets an gelbem Curryschaum, dazu Venere Reis & Gurkengemüse	39,00
Kalbsgeschnetzelter „Zürcher Art“ mit knuspriger Butterrösti & Speck - Bohnen	42,00
200gr gut gereiftes schweizer Rindsentrecôte dazu Pommes Dauphine & allerlei Gemüse wahlweise mit Jus oder Kräuterbutter	49,00
Geschmortes Klosterser Kaninchenragout dazu Rotweinzwiebelmarmelade & sämige Cipolotti - Polenta	39,50



PIZOKEL – AUSWAHL

Geniessen Sie die 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

Ovomaltine – Mousse	13,00
mit Brombeeren – Sauerrahmglace, Brombeer Muffins & Kalamansicoulis	
„Cookies & Cream“	14,00
zweierlei Cookies mit Doppelrahm Glace & frischen Beeren	
Schoggibrownie	11,50
mit Vanille Glace, Schoggisauce & Rahm	
Eiskaffe „Wynegg“	10,50
	mit Schuss 14,00
Coupe Colonel	11,50
Coupe Dänemark	10,50
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 / Joghurt	
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 & Smarties	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 / Brombeeren - Sauerrahm / Banane / Doppelrahm / Zitronensorbet / Joghurt mit Rahm, Schoggi- oder Karamellsauce	+ 1,00



ENGLISH MENU

SALADS

Green salad 8,00

Mixed salad 11,00

Salat „Wynegg“	Starter / Main
Lettuce, avocado,	<i>with chicken</i> 16,50 / 23,50
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.

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

Sweet potato – coconut soup 13,00
with sesame – king prawns & almond foam *without king prawns* 11,00

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
	<i>large (2 person)</i>	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
„Tagliata di manzo“		24,50
fried beef - stripes on rocket salad	<i>main course</i>	38,00
with cherry tomatoes and a balsamic reduction		
Homemade grison Salmon Gravadlax		19,50
with a fennel - orange salad, dill dip & a fennel seed crisp		



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 & broccoli	39,00
Pink roasted lamb rack on a rosemary gravy with black garlic & cherry tomatoes, homemade ravioli from lamb & a parmesan - basil foam	46,00
Local pork chop from the „Kesslerhof“ in Klosters, with herbal butter served with french fries & zucchetti	32,00
Fried local trout filets on a yellow curry foam, with black rice & cucumber	39,00
Sliced veal „zurich style“ served with crispy „Rösti“ & bacon beans	42,00
200gr well aged Swiss beef steak with pommes dauphine and vegetables alternatively with gravy or herb butter	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

Ovomaltine - Mousse	13,00
with blackberry ice cream, blackberry Muffins & a calamondin puree	
„Cookies & Cream“	14,00
two different cookies with double cream Glace & fresh fruits	
Chocolate brownie	11,50
with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream	
Ice coffee „Wynegg“	10,50
	with schnapps 14,00
The Colonel	11,50
Coupe Denmark	10,50
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 / blackberry - sourcream / lemon sorbet / yogurt	
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 & Smarties	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 / blackberry - sourcream / lemon sorbet / yogurt with whipped cream, chocolate – or caramelsauce	per scoop 3,00 +1,00

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.