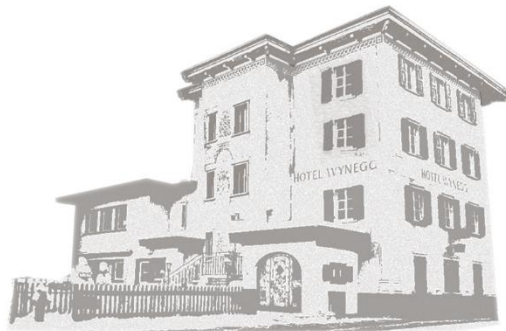




Hotel · Restaurant · Bar
WYNEGG
Klosters



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 Traubenchutney,
gebratenem hausgemachten Frischkäse & Baumnüssen an Honigdressing

SUPPEN

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

Peperoni – Zitronengrassuppe  13,00
mit orientalischem Kichererbsensalat

Schaumsuppe vom Bündner Safran 14,50
mit Blutorangensorbet & gebratener Crevette
ohne Crevette 13,00


 = vegan

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.



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
Klosterseder 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 geröstetem Grünkern</i>		27,50
(auch vegan möglich)		
Tartar vom Bündner Lachs		23,50
mit Pumpernickel, Spinatsalat & getrockneten Cranberries		
Marinierte Pouletspiessli mit Sesam		19,50
auf Gemüse-Couscous		


 = vegan

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.



HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit knuspriger Butterrösti & Apfel - Zwiebelgemüse	38,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Tagliatelle & Romanesco	39,00
Rosa gebratenes Weidelammrack an Rosmarinjus auf hausgemachten Ravioli vom Weidelamm mit Sellerie – Birnenpüree & Parmesanschaum	46,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Pommes Frites & Ofengemüse	32,00
Gebratene Klosterser Forellenfilets an rotem Curryschaum mit geröstetem Grünkern & Schwarzwurzel – Pomelo – Gemüse	39,00
Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“ mit knuspriger Butterrösti & Speck – Bohnen	42,00
200g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte dazu Sauce Béarnaise, Trüffel-Risotto & eine Gemüsevariation	49,00

 = vegan

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.




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**

 = vegan

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 von der Tonkabohne 14,00
mit dunklem Schoggisorbet & Feigencoulis

Haselnuss – Nougat – Schnitte 13,00
mit Bratapfelglace

Schoggibrownie 11,50
mit Vanilleglace & Schoggisauce
auch vegan möglich: mit Röstmandelglace

Eiskaffee „Wynegg“ 10,50
mit Schuss 14,00

Coupe Colonel 11,50
Zitronensorbet mit Vodka

Coupe Dänemark 8,00

Kleiner Käseteller 15,50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

Kugel Glace / Sorbet 3,00

Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Röstmandel ✓ / Bratapfel
Blutorangensorbet / Zitronensorbet ✓ / dunkles Schoggisorbet ✓

mit Rahm / mit Schoggisauce + 1,00

✓ = vegan

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.

