



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 8,50
mit marktfrischen Salaten

Gemischter Salat 11,50
bunt gemischt & reichhaltig garniert

Nüsslisalat 16,00
mit Speck, Ei & Croûtons

Salat „Wynegg“	Vorsp. / Hauptg.
Blattsalate, Avocado,	<i>mit Poulet</i> 17,50 / 24,50
getrockneten Tomaten, Croûtons	<i>mit Crevetten</i> 22,50 / 29,50
Oliven & Parmesan	<i>mit Frühlingsrollen (Vegi)</i> 17,50 / 24,50

Dazu servieren wir französisches, italienisches  oder unser Hausdressing .


Wintersalat „Wynegg Style“ 14,50
Bunte Blattsalate mit Traubenchutney,
gebratenem hausgemachten Frischkäse & Baumnüssen an Honigdressing

SUPPEN

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

Orangen – Linsensuppe  13,00
mit Oliven-Spinatröllchen

Schaumsuppe vom Bündner Safran 16,00
mit Blutorangensorbet & gebratener Crevette
ohne Crevette 14,00


 = 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.	19,00
mit Kräuterbutter & Baguette	1 Dtz.	29,00
„Falsche Schnecken“	1/2 Dtz.	17,00
kurzgebratene Rindsentrecôte - Würfel	1 Dtz.	27,00
mit Kräuterbutter & Baguette		
„Ganz falsche Schnecken“	1/2 Dtz.	8,00
hausgemachte Quarkpizokels	1 Dtz.	12,00
mit Kräuterbutter & Baguette		
Bündnerteller	normal	23,00
	gross (ab 2 Personen)	31,00
Klosterseder Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ mit Kräuterschaum		18,00
auf Tomatensauce mit Parmesan dazu Baguette		
<i>als Hauptgang mit schwarzem Reis</i>		27,50
(auch vegan möglich)		
Auberginenkaviar 		18,50
mit marinierten Zucchetti, gedörrten Cherrytomaten & Brotchips		
Klosterseder Forellenmousse – Mille - Feuille		23,50
mit Gurken - Sesamsalat & Orange		
Carpaccio vom hausgebeizten Rindsrücken		24,50
mit Apfel - Stangenselleriasalat, Rucola & Crostini		


 = 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	41,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte mit Tagliatelle & Gemüse garnitur	41,50
Rosa gebratenes Weidelammrack mit Kräuter – Nuss – Kruste an Rosmarinjus mit Tomatenrisotto & glasierten Kefen	49,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter dazu hausgemachte Pommes Frites & 2-farbiges Peperonigemüse	35,00
Gebratene Klosterser Forellenfilets an Safranschaum mit schwarzem Reis & Fenchel – Gemüse	41,00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit knuspriger Butterrösti & Gemüse garnitur	45,00
200g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte dazu Sauce Béarnaise, Kartoffel – Lauch – Gratin & allerlei Gemüse	53,00

 = 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	23,00
mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus	
„Stroganoff“ Pizokels	29,50
mit Rindsentrecôte - Streifen, Peperoni, Champignons & Essiggurken	
Vegi Pizokels	22,50
an einer Ratatouille – Tomatensauce & Kräuterschaum	
„Wynegg“ Pizokels	25,50
mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	

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

 = 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 weissen Schokolade mit Mandarinsorbet & Japonais - Taler	15,00
Marronimousse – Schnitte mit Cranberry – Gelée, Rum – Rosinenglace & Apfelkompott	14,00
Schoggibrownie mit Bananen – Zimt – Glace & Schoggisauce auch vegan möglich	12,00
Eiskaffee „Wynegg“	12,00
mit Schuss	15,00
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	12,50
Coupe Dänemark	11,00
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtebrot	17,00
Kugel Glace / Sorbet	3,50
Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Banane - Zimt ✓ / Rum - Rosine / Blutorangensorbet / Zitronensorbet ✓ / Mandarinsorbet ✓	
<i>mit Rahm / mit Schoggisauce</i>	<i>+ 1,00</i>

✓ = 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.

