



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 *ohne Speck* 15,00

### Salat „Wynegg“

Blattsalate, Avocado, getrocknete Tomaten, Croûtons, Oliven & Parmesan

#### als Vorspeise / Hauptgang

*nature (vegan möglich)* 14,50 / 18,50

*mit Poulet* 17,50 / 24,50

*mit Crevetten* 22,50 / 29,50

*mit Frühlingsrollen (vegi)* 17,50 / 24,50

*mit hausgemachtem Kräuter – Knobli – Frischkäse (vegi)* 17,50 / 24,50


Dazu servieren wir französisches, italienisches  oder unser Hausdressing .

## SUPPEN

**Bündner Gerstensuppe** 12,00  
hausgemacht nach dem alten Carschinahütten – Rezept

**Peperoni – Zitronengrassuppe**  13,50  
mit Kichererbsensalat

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


 = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices are in swiss francs incl. VAT  
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



## VORSPEISEN

<b>Burgunder Schnecken</b>	1/2 Dtz.	19,00
mit Kräuterbutter & Baguette	1 Dtz.	29,00
<b>„Falsche Schnecken“</b>	1/2 Dtz.	17,00
kurzgebratene Rindsentrecôte - Würfel	1 Dtz.	27,00
mit Kräuterbutter & Baguette		
<b>„Ganz falsche Schnecken“</b>	1/2 Dtz.	8,00
hausgemachte Quarkpizokels	1 Dtz.	12,00
mit Kräuterbutter & Baguette		
<b>Bündnerteller</b>	normal	23,00
	gross (ab 2 Personen)	31,00
Klosterseder Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters, reichhaltig garniert		
<b>Ratatouille „Wynegg“ mit Parmesanschaum</b>		21,00
Tomatensauce & Kräuter – Knobli – Baguette		
<i>als Hauptgang, wählen Sie Ihre Beilage nächste Seite</i>		27,50
(auch vegan möglich)		
<b>Auberginenkaviar</b> 		18,50
mit marinierten Zucchetti, konfierten Cherrytomaten, Pinienkernen & Brotchips		
<b>Pochierte Fischrolle mit Klosterser Forelle &amp; Bündner Lachs</b>		26,50
dazu eingelegte rote Zwiebeln, Gurken – Dill – Espuma & Randen		
<b>Ausgebackene Praline vom Davoser Bio – Lamm</b>		26,50
auf warmem Belugalinsensalat mit Kräuterschaum		

 = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices are in swiss francs incl. VAT  
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.




# HAUPTSPEISEN

<b>Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus</b> mit Apfel – Zwiebelgemüse	41,00
<b>„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte</b>	41,50
<b>Variation vom Davoser Bio – Lamm</b> vom Hof zur Seewise Rack, Gigot & Cevapcici	51,00
<b>Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte)</b> vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter	37,00
<b>Gebratene Klosterser Forellenfilets</b> an rotem Curryschaum	42,00
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>	46,00
<b>200g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte</b> mit Sauce Béarnaise	53,00

**Alle Gerichte werden mit marktfrischem Gemüse serviert.**

**Bitte wählen Sie Ihre Beilage:**

- Rösti
- Pizokel
- Tagliatelle
- Pommes frites
- Orientalischer Couscous

 = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices are in swiss francs incl. VAT  
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.

<b>Äpler Pizokels</b>	23,00
mit Speck, Zwiebeln, Rahm & Käse überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus	
<b>„Stroganoff“ Pizokels</b>	29,50
mit Rindsentrecôte – Streifen, Peperoni, Champignons & Essiggurken	
<b>Vegi Pizokels</b>	23,50
an Pesto Rosso mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan & Balsamico	
<b>„Wynegg“ Pizokels</b>	25,50
mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	



= vegan



## DESSERT

**Gebrannte Crème** 13,50  
mit Apfelsorbet & Totenbeinli

**New York Cheese Cake** 15,00  
mit Salzkaramellglacé & Limettenmarmelade

**Mango – Kokos – Kuchen** ✓ 12,00  
mit Cassis – Sorbet

**Eiskaffee „Wynegg“** 12,00  
mit Schuss 15,00

**Coupe Colonel** ✓ 12,50  
Zitronensorbet mit Vodka

**Coupe Dänemark** 11,00

**Eierlikör – Glacébecher** 14,00  
Vanille- & Schoggiglacé, Mandelkrokant & Eierlikör

### Käse nach Angebot

**Kugel Glacé / Sorbet** 3,50

**Aromen:** Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Salzkaramell / Apfelsorbet ✓ /  
Cassis – Sorbet ✓ / Zitronensorbet ✓ / Blutorangensorbet ✓

*mit Rahm / mit Schoggisauce* + 1,00

✓ = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices are in swiss francs incl. VAT  
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

