



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

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


Dazu servieren wir französisches, italienisches  oder unser Hausdressing .

SUPPEN

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

Peperoni – Zitronengrassuppe  13,50
mit Kichererbsensalat

Tagessuppe nach Angebot 10,00

 = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 8.1 %
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
Klostersetter Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters, reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ mit Parmesanschaum		21,00
Tomatensauce & Baguette		
<i>als Hauptgang, wählen Sie Ihre Beilage nächste Seite</i>		27,50
(auch vegan möglich)		
Auberginenkaviar ✓		19,50
mit marinierten Zucchetti, konfierten Cherrytomaten, Pinienkernen & Brotchips		
Pochierte Fischrolle		26,50
mit Klosterser Forelle & Bündner Lachs		
auf Schmorgurken & Senfkaviar		
„Tagliata di manzo“		26,50
Kurzgebratenes, aufgeschnittenes Rindsentrecôte auf Rucolasalat		
mit Cherrytomaten, Balsamicoreduktion & Parmesanstreifen		
<i>als Hauptgang</i>		46,00

✓ = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 8.1 %
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.




HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus mit Apfel - Zwiebelgemüse	41,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte	43,50
Variation vom Davoser Bio – Lamm vom Hof zur Seewise Rack, Gigot & Cevapcici	51,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter	37,00
Gebratene Klosterser Forellenfilets an Lavendelschaum	42,00
Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“	46,00
200g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte wahlweise mit Kräuterbutter oder Rosmarinjus	53,00

Alle Gerichte werden mit marktfrischem Gemüse serviert.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

- Röstli
- Pizokel
- Tagliatelle
- Pommes frites
- Kräuterrisotto

 = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 8.1 %
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, Rahm & Käse überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus	
„Stroganoff“ Pizokels	29,50
mit Rindsentrecôte – Streifen, Peperoni, Champignons & Essiggurken	
Vegi Pizokels	24,50
an Pesto Rosso mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan & Balsamico	
„Wynegg“ Pizokels	25,50
mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	

 = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 8.1 %
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



DESSERT

Gebrannte Crème mit Apfelsorbet & Totenbeinli	13,50
Zartbitter – Schokoladenmousse mit weisser Schokoladenglacé & Ananas – Passionsfrucht – Salat mit Chili	15,00
Mango – Kokos – Kuchen ✓ mit Waldbeersorbet	12,00
Eiskaffee „Wynegg“	14,50
	mit Schuss 16,50
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka	13,50
Coupe Dänemark	12,50
2-farbiger Schoggi – Glacébecher	13,50
Eierlikör – Glacébecher	14,00
Sorbet – Becher ✓	14,00
Coupe Romanoff (saisonal)	14,00
Joghurt – Waldbeeren – Glacébecher (saisonal)	14,50
<i>alle Coupes und Glacébecher sind auch in klein erhältlich</i>	-2,50
Kugel Glacé / Sorbet	3,50
Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / weisse Schoggi / Joghurt-Waldbeer / Fior di latte / Waldbeersorbet ✓ / Apfelsorbet ✓ / Zitronensorbet ✓	
<i>mit Rahm / mit Schoggisauce</i>	+ 1,00

✓ = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 8.1 %
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.



KINDERKARTE

Kinder Salat klein & bunt	5,00
Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes Frites & Gemüse	14,00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites & Gemüse	14,00
Nudeln oder gebratene Pizokel an Butter oder Tomatensauce	9,00
Fischstäbli mit Nudeln & Gemüse	14,00

KINDERDESSERT

Spaghetti – Eis (Vanilleglacé) mit Erdbeersauce & weissen Schoggisplittern	8,00
Kinder – Fressbecher – Variation je 1 Mini – Kugel Vanille-, Schoggi- & Erdbeerglacé im Waffelbecher mit Smarties & Rahm	9,00
Kugel Glacé / Sorbet Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / weisse Schoggi / Joghurt-Waldbeer / Fior di latte / Waldbeersorbet ✓ / Apfelsorbet ✓ / Zitronensorbet ✓	3,50
<i>mit Rahm / mit Schoggisauce</i>	<i>+ 1,00</i>

✓ = vegan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8.1 % / All prices are in swiss francs incl. VAT 8.1 %
Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.