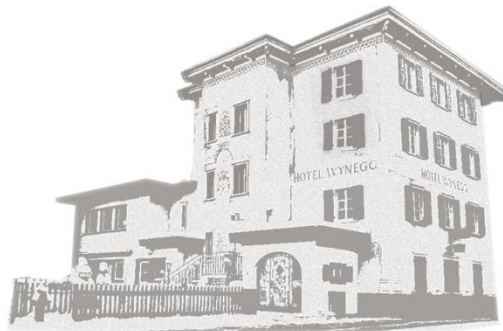




Hotel · Restaurant · Bar  
**WYNEGG**  
*Klosters*



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

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 & Baguette		
<i>als Hauptgang, wählen Sie Ihre Beilage nächste Seite</i>		27,50
(auch vegan möglich)		
<b>Auberginenkaviar</b> 		19,50
mit marinierten Zucchetti, konfierten Cherrytomaten, Pinienkernen & Brotchips		
<b>Pochierte Fischrolle mit Klosterser Forelle &amp; Bündner Lachs</b>		26,50
dazu geschmorte Randen, hausgemachte Blinis & 3erlei Kaviar		
<b>Lauwarmer Siedfleischsalat</b>		23,50
an Gemüse – Meerrettich – Vinaigrette		

 = 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>	43,50
<b>Variation vom Davoser Bio – Lamm</b> vom Hof zur Seewiese 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 Ingwer – Zitronengras – Schaum	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
- Butterreis

 = 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.



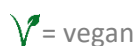
# PIZOKEL - AUSWAHL

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>	24,50
an Pesto Rosso mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan & Balsamico	
<b>„Wynegg“ Pizokels</b>	25,50
mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio	



= vegan



## DESSERT

<b>Bündner Süssmostcrème</b> mit Schokoladenbrownie	13,50
<b>Hausgemachte Bündner Nusstorte</b> mit Röteli – Joghurt – Glacé	15,00
<b>Mango – Kokos – Kuchen</b> ✓ mit Apfel – Sorbet	12,00
<b>Eiskaffee „Wynegg“</b>	14,50
mit Schuss	16,50
<b>Coupe Colonel</b> ✓ Zitronensorbet mit Vodka	13,50
<b>Coupe Dänemark</b>	12,50
<b>Eierlikör – Glacébecher</b> Vanille- & Schoggiglacé, Mandelkrokant & Eierlikör	14,00
<b>Kugel Glacé / Sorbet</b>	3,50
<b>Aromen:</b> Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Apfelsorbet ✓ / Zitronensorbet ✓ / Blutorangensorbet ✓ / Röteli – Joghurt	
<i>mit Rahm / mit Schoggisauce</i>	<i>+ 1,00</i>

✓ = 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.



## KINDERKARTE

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

## KINDERDESSERT

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

= vegan