

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 9,00

mit marktfrischen Salaten

Gemischter Salat 12,00

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) 15,50 / 19,50

mit Poulet 16,50 / 25,50

mit Crevetten 23,50 / 29,50

mit Frühlingsrollen (vegi) 18,50 / 25,50

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

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.	8,50
hausgemachte Quarkpizokels	1 Dtz.	13,50
mit Kräuterbutter & Baguette		
Bündnerteller	normal	24,00
	gross (ab 2 Personen)	32,00
Klostersetter Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Alpkäse vom Kesslerhof Klosters, reichhaltig garniert		
Ratatouille „Wynegg“ mit Parmesanschaum		21,50
Tomatensauce & Baguette		
<i>als Hauptgang, wählen Sie Ihre Beilage nächste Seite</i>		28,00
(auch vegan möglich)		
Hausgemachte Sauerteig – Cracker 		13,00
mit 3erlei Dips & Oliven	jede weitere Person	6,00
Hausgebeizter Bündner Lachs		26,50
mit gepickeltem Rettich, Wasabi – Mayonnaise & Crunch		
Tagliata di manzo		26,50
Kurzgebratenes, aufgeschnittenes Rindsentrecôte auf Rucolasalat		
mit Cherrytomaten & Balsamicoreduktion		
<i>als Hauptgang</i>		46,00

 = 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.



HAUPTSPEISEN

Geschnetzelte Kalbsleber an Portweinjus 41,00
mit Apfel – Zwiebelgemüse

„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte 43,50

Variation vom Davoser Bio – Lamm 53,00
vom Hof zur Seewiese
Rack, Gigot & Cevapcici

Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) 37,50
vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter

Gebratene Klosterser Forellenfilets 43,00
an Dijon – Senf – Dill – Schaum


Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 47,00

200g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte 53,00
mit Sauce Béarnaise

Alle Gerichte werden mit marktfreschem Gemüse serviert.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

- Röstli
- Pizokel
- Tagliatelle
- Pommes frites
- 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.

Äpler Pizokels 23,00

mit Speck, Zwiebeln, Rahm & Käse überbacken
dazu hausgemachtes Apfelmus

„Stroganoff“ Pizokels 29,50

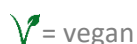
mit Rindsentrecôte – Streifen, Peperoni,
Champignons & Essiggurken

Vegi Pizokels 24,50

an Pesto Rosso
mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan & Balsamico

„Wynegg“ Pizokels 25,50

mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio



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.



DESSERT / KÄSE

Dunkles Schokoladen – Cremeux	15,50
mit Krokant, Birnen – Vanille – Kompott & Sanddornsorbet	
Hausgemachter Apfelstrudel	14,50
mit Zimtglace & Rötelikirschen	
Kokos – Mousse ✓	13,50
mit Waldbeersorbet & Passionsfruchtsauce	
Käseteller	18,50
zusammengestellt von unserem Sommelier	
Eiskaffee „Wynegg“	14,50
mit Schuss	16,50
Coupe Colonel ✓	13,50
Zitronensorbet mit Vodka	
Coupe Dänemark	13,00
Eierlikör – Glacébecher	14,50
Vanille- & Schoggiglacé, Mandelkrokant & Eierlikör	
Sorbet – Becher ✓	14,00
Zitrone, Waldbeer, Sanddorn	
Kugel Glacé / Sorbet	3,50
Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Waldbeersorbet ✓ / Zitronensorbet ✓ / Sanddornsorbet ✓ / Zimt	
<i>mit Rahm</i>	+ 1,00
<i>mit Schoggisauce</i>	+ 1,50

✓ = 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

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

KINDERDESSERT

Kinder – Fressbecher – Variation je 1 Mini – Kugel Vanille-, Schoggi- & Erdbeerglacé im Waffelbecher mit Smarties & Rahm	9,00
Kugel Glacé / Sorbet	3,50
Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Waldbeersorbet ✓ / Zitronensorbet ✓ / Sanddornsorbet ✓ / Zimt	
<i>mit Rahm</i>	+ 1,00
<i>mit Schoggisauce</i>	+ 1,50

✓ = 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.