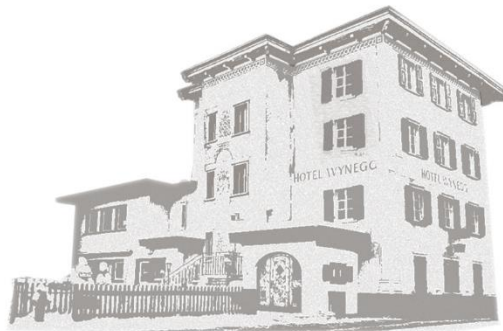




HERZLICH WILLKOMMEN IM WYNEGG

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

Salat „Wynegg“
Blattsalate, Avocado, getrocknete Tomaten, Croûtons, Oliven & Parmesan

als Vorspeise / Hauptgang

nature (vegan möglich) 17,50 / 23,50

mit Poulet 21,50 / 28,50

mit Crevetten 23,50 / 29,50

mit Frühlingsrollen (vegi) 21,50 / 28,50

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

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.	8,50
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 Sauerteigcracker 		13,00
mit Guacamole – Dip	jede weitere Person	6,00
& marinierten Oliven		
Karamellisierter Ziegenfrischkäse		19,50
auf Randen – Apfel – Salat mit pochierter Safran – Birne & Nuss – Thymian – Cracker		
„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	43,00
„Stroganoff“ vom Rindsentrecôte	43,50
Variation vom Davoser Bio – Lamm vom Hof zur Seewiese Rack, Gigot & Cevapcici	53,00
Einheimisches Schweinskotelett (mit Schwarte) vom Kesslerhof in Klosters, mit Kräuterbutter	38,50
Gebratene Klosterser Forellenfilets an Zitronen – Schaum	45,00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	47,50
200g gut gereiftes Schweizer Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise	53,00

Alle Gerichte werden mit marktfischem Gemüse serviert.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

- Röstli
- Pizokel
- Tagliatelle
- Pommes frites
- Schwarzer Reis

 = 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

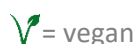
mit Rindsentrecôte – Streifen, Peperoni,
Champignons & Essiggurken

Vegi Pizokels 24,50

an Pesto Rosso
mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan & Balsamico

„Wynegg“ Pizokels 25,50

mit Trauben, Baumnüssen, Honig & Taleggio





DESSERT

Pfirsich – Tiramisu 15,50
mit Kompott & Pistazienglacé

Orangentarte 13,50
mit Himbeer – Zitronenthymian – Sorbet

Kokos – Mousse ✓ 14,00
mit Waldbeersorbet & Passionsfruchtsauce

Eiskaffee „Wynegg“ 14,50
mit Schuss 16,50

Coupe Colonel 13,50
Zitronensorbet mit Vodka

Coupe Dänemark 13,00

Schoggi – Glacébecher 14,50

Eierlikör – Glacébecher 14,50

Sorbet – Becher ✓ 14,00

Coupe Romanoff (saisonal) 14,50

Joghurt – Waldbeeren – Glacébecher (saisonal) 14,50

alle Coupes und Glacébecher sind auch in klein erhältlich -2,50

Kugel Glacé / Sorbet 3,50

Aromen: Schoggi / Vanille / Erdbeer / Mokka / Pistazie /
Joghurt-Waldbeer / Fior di latte / Waldbeersorbet ✓ / Mangosorbet ✓ /
Zitronensorbet ✓ / Himbeer – Zitronenthymian – Sorbet ✓

mit Rahm / mit Schoggisauce + 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

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 / Pistazie / Joghurt-Waldbeer / Fior di latte / Waldbeersorbet ✓ / Mangosorbet ✓ / Zitronensorbet ✓ / Himbeer – Zitronenthymian – Sorbet ✓	
<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.