



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

VALÄR BOX (ab 2 Personen)	26.–
Königsfisch Ceviche, Zander-Rollen, Heu-Gewürz-Lachs, Chili-Mais-Tempura, Gemüsesalat an Soja-Sesam-Dressing <i>Kingfish ceviche, zander rolls, salmon with hay herbs, chilli corn tempura, vegetable salad with soy sesame dressing</i>	
BÜNDNER JAGDSUPPE	14.–
Mit Hirschsalsiz und Gersten-Brotknödeln <i>Grison hunter's soup with deer Salsiz and barley bread dumplings</i>	
HERRSCHAFTSSUPPE	13.–
Rotwein-Suppe mit Randen-Roggenschrot und Kirschen <i>Beetroot cream soup with kibbled rye and cherries</i>	
STALL SALAT	16.–
Gemischter Wintersalat mit mariniertem Gemüse an Kräuter dressing <i>Mixed winter salad with marinated vegetables and herb dressing</i>	
ALPSCHWEIN	21.–
Glasierter Bauchspeck mit gebackenen Äpfeln, Weisskohl-Kümmel-Salat und Speckzopf <i>Glazed pork belly with baked apple, white cabbage and caraway salad, Zopf with bacon</i>	
VEGI TATAR	18.5
Tatar vom Wintergemüse mit Ei und Honigsenf <i>Tatar of winter vegetables, with egg and honey mustard</i>	
ALS HAUPTGANG / AS MAIN COURSE	28.–
TATAR & CARPACCIO	28.–
Vom Prättigauer Rind mit Steinpilz-Crème und Schwarzwurzel <i>Prättigauer veal with porcini cream and salsify</i>	
ALS HAUPTGANG / AS MAIN COURSE	37.–
KARTOFFELRAVIOLI	19.–
Hausgemachte Kartoffelravioli auf Sauerkraut mit Zwiebelkompott und lauwarm marinierten Spiegeleistreifen <i>Home-made potato ravioli on pickled cabbage with stewed onions and marinated fried egg stripes</i>	
ALS HAUPTGANG / AS MAIN COURSE	27.–

FLEISCH

DAVOSER RINDSENTRECÔTE 220g/300g 59.–/68.–

In Holzkohle und Heu gereiftes Dry Aged Davoser Rind

Davos beef entrecôte flamed with hay

HÄCKTÄTSCHLI 33.–

Mit frischen Gartenkräutern an Monstein-Bier-Sauce

Small meat patties with garden herbs and Monstein beer sauce

RINDSFILET180g 58.–

Mit einer Trüffel-Steinpilzkruste

Beef filet with a truffle porcino crust

RIPPLI 38.–

24 Stunden geschmorte und geräucherte Schweizer Rinderrippchen

Swiss beef ribs, stewed and smoked for 24 hours

GLASIERTE POULETBRUST 31.–

Ragout vom Malanser Bio Poulet an leichter Hanf-Curry-Sauce

Ragout of organic Swiss chicken, with a light hemp curry sauce

FÜR UNSER TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT
UND UNSERE KINDERTELLER
INFORMIERT SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL
*ALL MAIN COURSES COME WITH ONE SIDE
OF CHOICE - ASK OUR TEAM FOR THE DAILY SPECIALS
AND CHILDREN'S SPECIALS*

FISCH

ZANDERFILET 36.–
Auf einem Bauerneintopf mit frischen Kräutern
Filet of Zander on a stew with potatoes, barley and savoy cabbage

VEGETARISCH & VEGAN

CAPUNS VALÄR 23.–
Vegetarische, leichte Capuns mit Saison Gemüse
an Rotkraut-Schaum
*Traditional vegetarian dish with seasonal vegetables and red cabbage
foam, rolled in a chard leaf*

GSCHWELLTI 24.–
Regionale Kartoffeln auf Petersilienwurzel-Crème mit Lauch-
Lattichgemüse und Nusspesto
*Mountain potato on parsley root cream with leek and lettuce
vegetables with a walnut pesto*

ALLE HAUPTSPEISEN KOMMEN MIT
EINER BEILAGE NACH WAHL.

SAUCEN

Trüffel-Jus, Chimichurri, Pfeffer

BEILAGEN

*Älpler Fries, Stall Polenta, Wintergemüse,
Lauch-Kartoffel-Stampf*

ZUSÄTZLICHE BEILAGE 6.–

DESSERT

APFELRINGLI	12.–
Mit Zimtucker <i>Apple rings with cinnamon sugar</i>	
GEFÜLLTER SCHNEEBALL	15.–
Schokoladenkugel mit Karamell, Zitrusfrucht und Lebkuchen <i>Filled Snowball with caramel, citrus fruit and ginger bread</i>	
STALL-STRUDEL	14.5
Sauerrahmglacé, Vanille, Zimt, Apfel und Rosinen <i>Sour cream ice cream, vanilla, cinnamon, apple and raisins</i>	
GLETSCHER GIN-TONIC	13.5
Sauerrahm-Zitronensorbet mit Tanqueray Gin <i>Sour cream and lemon sorbet with Tanqueray Gin</i>	
CHEESE PLATE	19.–
Auswahl an regionalen Hart- & Weichkäse mit Senffrüchten <i>Selection of regional swiss cheese and mustard fruits</i>	
DIVERSE SORBETS <i>PRO KUGEL</i>	5.–
Unser Servicepersonal informiert sie gerne über die heutige Auswahl <i>Ask our team about today's selection of sorbets</i>	



BAR SNACKS

VALÄR PLÄTTLI *kl* 18.– / *gr* 29.–

Regionales Trockenfleisch und Alpkäse, Fondue-Crunch
und Essiggemüse

Regional dry meat and cheese, fondue-crunch and pickles

BÜNDNER CHILI DOG 14.–

Bündner Rauchwurst im Senf-Brötchen mit Äpler Fries

Grison smoke-sausage in a mustard bread with fries

RESERVATIONEN:

RESERVIEREN KÖNNEN SIE AUF UNSERER WEBSITE:

WWW.STALLVALAER.CH

ODER TELEFONISCH AUF: +41(0)78 633 88 85

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.

Fleisch: CH / Fisch: CH, DE, ES, CHN, SCH, JP.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.