



## Kalte Getränke

Passugger/Allegra mit/ohne Gas	47 cl	4.50
Passugger/Allegra mit/ohne Gas	77 cl	7.00
Rivella blau, Rivella rot, Shorley, Vivi Kola, Vivi Zero, Fanta, Sprite, Eistee	33 cl	4.50
Vivi Bio Tea	33 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	4.50

## Apfelwein

Möhl-Saft trüb	50 cl	6.00
Möhl-Saft trüb (alkoholfrei)	50 cl	6.00

## Biere

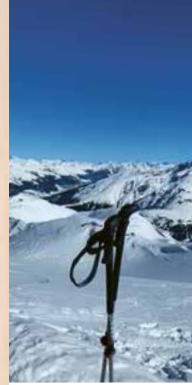
Calanda Bräu hell Lager	58 cl	6.00
-------------------------	-------	------

## Ünschu Monsteiner Biere

Monsteiner Hausbier offen	2 dl 4.50	3 dl 5.20	5 dl 6.50
Wätterguoge Bier offen	2 dl 4.50	3 dl 5.20	5 dl 6.50
Bio SteinBock Bier, 6.5% vol.			33 cl 5.50
Bio Mungga Bier, 3.5% vol.			33 cl 5.50
Heusträffler Weizenbier, 5.4% vol.			50 cl 6.50
Wannerli Alkoholfrei			33 cl 5.50

## Warme Getränke

Kaffee crème, Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Café mélange	5.50
Doppelter Espresso	6.50
Punsch ohne Alkohol	4.00
Ovomaltine, Schokolade, kalt oder warm	4.00
Verschiedene Teesorten Tee aus Vrenis Teekanne	5.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz (Pflümli, Zwetschge oder Chrüter)	7.00
Caffè corretto Grappa	6.00
Hauskaffee (mit Pflümli und Schlagrahm)	8.50



Herzlich  
Willkommen

## RESTAURANT

# Veltlinerstübli Monstein

### Liebe Gäste

#### Herzlich Willkommen im heimeligen Veltlinerstübli

Es ist uns ein grosses Anliegen, Sie mit unseren einheimischen Produkten zu verwöhnen. Unser Fleisch beziehen wir mehrheitlich von einheimischen Produzenten, die auf eine artgerechte Tierhaltung grossen Wert legen. Leider lässt es sich nicht vermeiden, dass wir einen kleinen Teil zukaufen müssen. Haben Sie Fragen? Gerne teilen wir Ihnen mit, von wo das Fleisch herkommt. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung Speisen nach Ihren individuellen Wünschen zu. Oder einmal ein Wildchinoise in unserem «Läubli» einfach ein Genuss.

Einen guten Appetit und einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Walserstübli wünschen euch Corinna und Georg mit dem ganzen Veltlinerstübli Team.

### Herkunft von unserem Fleisch

Rindfleisch	GR, CH und EU
Kalbfleisch	Region Davos und CH
Schweinefleisch	GR und CH
Poulet	CH
Forelle	Familie Marugg, Klosters
Lachs	Lostallo, Graubünden
Wild	einheimisch, CH und EU

### Haben Sie Allergien? Melden Sie sich beim Servicepersonal.

Möchten Sie Freunden, Bekannten oder Verwandten eine Freude bereiten und ihnen einen Gutschein schenken? Gerne stellen wir Ihnen einen in der gewünschten Höhe aus.

Durchgehend warme Küche ab 11.30

## Vorspeisen und Suppen

	kleine Portion	ganze Portion
Grüner Salat	7.00	9.00
Gemischter Salat	9.50	12.00
Nüsslisalat mit lauwarmen Steinpilzen	14.00	17.50
Hirschcarpaccio mit Brombeervinaigrette	18.00	22.50
Knoblauchbrot mit Clavadeler Alpbutter		8.50
Tomatencremesuppe	8.50	11.50
Steinpilzcremesuppe	9.50	12.50
Gerstensuppe	8.50	11.50
Gerstensuppe mit Davoser Schweinswürstli		14.50

## Hausgemachte Regionale Küche

Monsteinerrösti mit Zwiebeln, Speck und Käse	22.00	27.50
Hausgemachte Käsespätzli mit Zwiebeln, Lauch und überbacken mit Clavadeler Alpkäse	21.50	25.50
Hausgemachte Hirschwurst mit Rösti		25.00
Schweinsbratwurst mit Pommes		24.00
Capuns		27.50
Krautwickel aus dem Bündnerland		
Spätzliteig mit geräuchertem Bündnerfleisch		

## Hauptgerichte

Monsteiner Hackbraten mit Gemüse und Kartoffelstock	23.50	29.50
Monsteiner Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse		33.50
Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes Frites und Gemüse		45.00
Black Angus Filet mit Whiskysauce, Pommes Frites und Gemüse		59.00



## Klostertser Forellen

(Fam. Marugg) mit Heurisotto und Gemüse

## Monsteiner Schweinsgeschnetzeltes

(Fam. Kühnis) mit Rösti und Gemüse

Pommes Frites

## Vegetarisches

Käsespätzli mit Zwiebeln

Lauch überbacken mit Clavadeler Alpkäse

Polentaschnitte mit Steinpilzen an Rahmsauce

## Vegan

Rösti mit Olivenöl und Gemüse

## Kalte Kost

Monsteiner Wildsalsiz

Monsteiner Platte vom eigenen Betrieb

(Trockenfleisch) Wildfleisch, Rind und Käse

kleine Portion ganze Portion

36.50

29.00

8.00

10.00

21.50

25.50

22.00

27.50

22.00

27.50

17.00

29.50