GLENNER

SALATE | SALADS

Gurken | Cucumber 12
mit Joghurt
with yogurt

Randen | Beetroot 16
Feta Käse und Karamellisierte Nüsse
Feta cheese and caramelized nuts

Grüner Salat | Lettuce salad 12
Cherrytomaten, Gurke, Croutons
Frenchdressing oder Balsamico
Cherry tomatoes, cucumbers, croutons
French dressing or balsamic

Caesar Salat
mit Pouletbrust, Parmesan und Brot Croutons 24
with chicken breast, parmesan and bread croutons
Natur mit Parmesan und Brot Croutons 18
Nature with Parmesan and bread croutons

Nüsslisalat mit Wachtelei und Croûtons 23
Lamb's lettuce with quail egg and croutons

SNACKS

Bündnerteller 38
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Speck
Valser Käse mild | rezent, Alpenbutter, hausgemachtes Brot
Meat of Grison, Salsiz, raw ham, bacon
Vals cheese mild | recent, alpine butter, homemade bread

KÄSEFONDUE
AB ZWEI PERSONEN

Haussalat mit Croutons und Speck

Spezial Glenner Käsemischung

Brotwürfel von der Hausbäckerei 7132

Kartoffeln und Gewürzgurken

zum Dessert
Apfelkuchen mit Vanilleglace

pro Person
53.00

CHEESE FONDUE
FOR TWO PEOPLE

House salad with croutons and bacon

Special Glenner cheese mixture

Bread cubes from the house bakery 7132

Potatoes and gherkins

Dessert
Apple pie with vanilla ice cream

SUPPE | SOUP

Bündner Gerstensuppe 15
Barley Soup Grison Style
Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Gerste,
Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken
Carrots, celery, leeks, onions, barley,
meat of Grison, bacon, raw ham

Currysuppe | Curry Soup 15
leicht pikant mit Mango Chutney
light spicy with mango chutney

Karotten-Zitronensuppe | Carrots – Lemon Soup 15

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
SPECIALITIES FROM GRISON

Käsespätzle | Cheese Spätzle 28
Valser Käse und Zwiebeln, gratiniert
Cheese from Vals and onions, gratinated

Bündner Capuns 28
Spätzleteig, Bündnerfleisch, Speck, Salami, Rahmkäsesauce gratiniert
Spätzle dough, meat of Grison, bacon, salami, cream cheese sauce gratinated

Bündner Capuns Vegetarisch | Capuns vegetarian 28
- Spätzleteig, Gemüse, Kräuter, Rahmkäsesauce gratiniert
- Spätzli dough, vegetables, herbs, cream cheese sauce gratinated

- Leichte Variante mit Gemüse Consommé 28
- Light version with vegetable consommé

KLASSIKER | CLASSIC

Hirschragout | Deer ragiù — 52
Rotkraut und Knöpfli
Red cabbage and Knöpfli

Pizzoccheri alla Valtellinese — 28
Buchweizennudeln, Kartoffel, Wirz, Salbei
Buckwheat pasta, potato, savoy cabbage, sage

Rinds Tatar | Beef Tartar — 90g — 21
in der Butter gebackenem Hausbrot — 180G — 39
Kapern, Zwiebeln, Chili Öl, Senf, Eigelb
house bread baked in butter
capers, onions, chili oil, mustard, egg yolk

Gourmet Burger mit Pommes Frites — 30
Gourmet Burger with French fries
Valser Käse, Tomate, Röstzwiebeln, Speck
Vals cheese, tomato, bacon, roasted onions

Fish and Chips — 26
Egli Filet, Panade, Tartar Sauce
Fillet of perch, breading, tartare sauce

Chicken Nuggets, Pommes frites — 26

KLASSIKER | CLASSIC

Mit Beilage nach Wahl
With Side dish of your choice

Schweinsschnitzel paniert | Breaded pork escalope 30

Schweins Cordon Bleu 35
Valser Käse, Schinken gekocht, paniert
Vals cheese, ham cooked, breaded

Luma Schweinskotelett | Luma Pork chop 55
Fünf Wochen am Knochen gereift
Aged on the bone for five weeks

Kalbsbratwurst | Beef Sausage 32
Senfsauce | Mustard sauce

Rinds Entrecôte | Beef Entrecôte 65
ein Traum | a Dream
mit Café de Paris gratiniert
with Café de Paris gratinated

Beilage | Side dish

Ofenkartoffel | Baked Potatoes
Sauerrahm und Schnittlauch
Sour cream and chives

Pommes Frites
mit Ketchup oder Mayo
with Ketchup or Mayo

Süsskartoffel Frites | Sweet Potato fries
mit Ketchup oder Mayo
with Ketchup or Mayo

Knöpfli gebraten | Spätzle fried

Gemüse: Blumenkohl, Brokkoli und Karotten
Vegetables: cauliflower, broccoli and carrots

Beilage extra 9
Side dish extra

DIE SÜSSE VERSUCHUNG
SWEETS

Valser Nusstorte | Nut Tarte from Vals 6
die Nummer 1 vom 7132 Bäcker
Number 1 from our 7132 Baker

Apfelstreuselkuchen | Apple Cake 12
mit Vanille-Glace und Rahm
with vanilla ice cream and a portion of cream

Brennti Crème 9
Karamellcreme mit Rahm
Creme caramel with fresh cream

S'Träumli 12
Vanilleglace mit Bananen, Schoggi Sauce,
karamellisierte Baumnüsse und Rahm
Vanilla ice cream with bananas, chocolate sauce,
caramelized tree nuts and cream

Dänemark 12
Vanilleglace mit Schoggi Sauce, Rahm
Vanilla ice cream, chocolate sauce, cream

Glenner Eiskaffee | Ice Coffee 16
nicht geschüttelt, gerührt Kirsch, Rahm
stirred, not shaken Kirsch, cream

Affogato 10
Vanilleglace mit Espresso
Vanilla ice cream with espresso

Sorbet Colonel 14
Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with vodka

Glace Kugel | Ice Cream Scoop 6
Vanille, Himbeeren, Mocca, Schokolade, Zitrone
Vanilla, raspberry, mocha, chocolate, citron

Bei uns geniessen Sie natürliche Produkte. With us all our products are natural
Alle unsere Glace sind hausgemacht. All our ice-creams are home-made.

PRODUKTE HERKUNFT
PRODUCT ORIGIN

Poulet Frankreich | Chicken France

Schwein und Speck Schweiz | Pork and bacon Switzerland

Schinken Italien | Ham Italy

Kalb Schweiz | Veal Switzerland

Rind Schweiz | Beef Switzerland

Eglifilet Estland | Fillet of perch Estonia

Saibling Schweiz | Char Switzerland

Hirsch Österreich | Deer Austria

Backwaren und Brot, Schweiz | Baked goods and bread, Switzerland

Alle Preise in CHF und inklusive MWST
All prices in CHF and including VAT.

Bitte informieren Sie uns über Allergien, Intoleranzen oder spezielle Diäten
Please inform us of any allergies, intolerances, or special dietary requirements