

Restaurant Maranerstube und Bündnerstübli

Kalte Vorspeisen / Cold Starters

Hausgeräucherter Schottischer „Label Rouge“ Lachs 19.50 mariniert mit Single Malt Whisky, an Apfel-Kartoffelrösti House-smoked Scottish salmon „Label Rouge“ marinated in single malt whisky, served with apple - potato rösti	
Carpaccio vom Angusrind an Salatblume 21.00 mit Basilikum-Pinienpesto und Hobelparmesan Carpaccio of Angus-beef with basil pine-nut pesto and Parmesan chips	
In Kürbiskernöldressing marinierter Nüsslisalat 15.00 mit lauwarmem Speck und Croûtons Lamb's lettuce marinated in pumpkin-seed oil dressing served with warm bacon and croûtons	
Salatvariation von Blatt- und Wurzelsalaten mit Dressing Ihrer Wahl 10.00 Salatdressing: Französisch, Balsamico- oder Kürbiskernöldressing Variation of leaf and root salads with your choice of dressing Salad dressings: French, balsamic vinaigrette or pumpkin-seed oil dressing	

gegen einen Aufschlag von CHF 7.00 servieren wir Ihnen eine etwas grössere Vorspeise als Hauptgang.

Suppen / Soups

Kräftige Ochschwanzsuppe mit hausgemachten Trüffelravioli 12.00 Ox-tail soup with home-made truffle ravioli	
Würzige Cocos-Zitronengrassuppe mit Perlhuhn-Currytaschen 12.00 Spicy cocos-lemongrass soup with guinea fowl-curry pie	
Zweifarbige Hummerschaumsuppe mit gebratenen Riesencrevetten 15.50 Two-coloured lobster cream soup with sautéed king prawns	

Vegetarisch / Vegetarian Dishes

Hausgemachte Dörrtomatenravioli	24.00
mit Basilikumschaum und in Olivenöl gebratenem Gemüse Home-made ravioli with dried tomatoes with basil foam and in olive-oil fried vegetable	
Hausgemachte Gemüsecapuns	23.00
auf Gerstotto mit Hobelsbrinz gratiniert Home-made vegetable capuns on gerstotto gratinated with Sbrinz chips	
Sämiger Tessiner Loto-Risotto	22.00
aus dem Maggiatal mit sautiertem Muskatkürbis und gerösteten Kernen Creamy Ticino Loto risotto with sautéed nutmeg pumpkin and toasted seeds	

Fische und Krustentiere / Fish and Crustaceans

Knusprig gebratenes Zanderfilet	(160g) 34.00
auf Wirzgemüse an Randenbuttersauce, serviert mit Petersilienkartoffeln Crisp fried pikeperch fillet on savoy cabbage on beetroot butter sauce, served with parsley potatoes	Kleine Portion (100 g) 24.00
Sautierte Wildfang Riesencrevetten	(160 g) 42.00
in Sweet-Chilisauce auf Asia Gemüse, serviert mit Basmatireis Sautéed king prawns in sweet-chilli sauce on Asia vegetable, served with basmati-rice	Kleine Portion (100 g) 32.00
Gebratene Seeteufelmédailles	(160 g) 43.00
im Lardoschinken „auf provenzialische Art“, serviert mit mediterranem Gemüse und Safranravioli Fried medallions of monkfish in Lardo ham “provencale style” served with mediterranean vegetable and saffron ravioli	Kleine Portion (100 g) 31.00

Fleischgerichte / Meat Dishes

„Zürcher Geschnetzeltes“ in sämiger Champignonrahmsauce (130 g) 36.00
Slices veal "Zuerich style" on cream sauce with champignons Kleine Portion (90 g) 29.00

Neuseeländisches Angus Rindsfiletsteak (180 g) 54.00
auf Trüffel-Schalottenglace, mit buntem Gemüsebouquet Kleine Portion (100 g) 42.00
New Zealand beef fillet with truffle-shallotglace and vegetable

In Kräutern gebratenes Kalbs-Ribeye-Steak (200 g) 46.00
in zweierlei Portweinsaucen Kleine Portion (100 g) 37.00
mit gratiniertem Winterspargel
Veal ribeye steak roasted in herbs on two sauces of Portwine
and gratinated winter asparagus

Entrecôte vom australischen Lamm mit Thymiankruste (160 g) 41.00
an Knoblauchjus und Ratatouillegemüse Kleine Portion (100 g) 34.00
Australian lamb sirloin steak with a crust of thyme served with garlic gravy and ratatouille

Rosa gebratenes Rehrückenmédaillon in Cognac-Quittenschaum (160 g) 45.00
mit Apfelrotkraut und Rosenkohl Kleine Portion (100 g) 35.00
Roasted medallion of venison in Cognac-quince cream
served with red cabbage and Brussels sprouts

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch: Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmatireis, frische Rösti, Tessiner Loto-Risotto, Kartoffelstock, hausgemachte Nudeln oder handgeschabte Butterspätzli

As Garnish you may choose: French fries, boiled potatoes, potato gratin, basmati rice, fresh potato rösti, Ticino Loto-Risotto, mashed potatoes, home-made noddles or home-made butter spätzli

Gerichte ab 2 Personen / Dishes for 2 people

Châteaubriand p/Person (200 gr) 58.00
mit Gemüseauswahl, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce
Châteaubriand with mixed vegetable, sauce Béarnaise or pepper sauce

Rehrücken „nach Art des Hof Maran“ p/Person (200 gr) 59.00
mit Gemüseauswahl, Mischpilzen, Wildrahmsauce oder Rosapfeffersauce
Saddle of venison "Hof Maran style" with mixed vegetable, mushrooms,
game cream sauce or pepper sauce

„Fondue Chinoise“ p/Person 54.00
Fein geschnittenes Rind- und Kalbfleisch
mit einer reichhaltigen Auswahl an Saucen und Beilagen

Käsefondue mit Beilagen und Kartoffeln p/Person (200 gr) 28.00
Für den grossen Hunger 100 gr Käse extra CHF 10.00

Raclette mit Beilagen und Kartoffeln p/Person (200 gr) 28.00
Für den grossen Hunger 100 gr Käse extra CHF 10.00

Die angebotenen Fleischsorten haben folgende Herkunftsländer: Kalbfleisch: Schweiz.
Reh: Österreich, Schweiz. Rindfleisch: Schweiz, USA, Irland. Geflügel: Schweiz, Frankreich.
Lammfleisch: Australien, Neuseeland.

Desserts / Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten garniert Two chocolate mousses garnished with fresh fruits	12.50
Hausgemachte Crème Brûlée von der Cocosnuss mit Mangoglace Home-made Catalonian cream of coco-nut and mango ice cream	13.50
Aroser Waldbeergratin mit Maraner Alpjoghurtglace Gratinated wild berries from Arosa with alp yoghourt ice cream Maran style	13.50
Dessertvariation "Hof Maran" Eine Kreation von unserem Chef-Pâtissier Michael Hochberg Variation of desserts „Hof Maran“	15.50
„Crêpes Suzette“ (ab 2 Personen, ab 20:15h) p/Pers. Hauchdünne Crêpes vor Ihren Augen flambiert und mit Vanilleeis serviert Crêpes flamed in front of you, served with vanilla ice cream	21.00
Auswahl von verschiedenen Weich- und Hartkäsen Ausgesucht vom Käse-Affineur Matthias Kündig aus Rorschach Selection of assorted cheese	18.00
	kleine Portion 13.00

Hausgemachte Sorbets mit Geist / Home-made sorbets with liquor

Quittensorbet mit Cognac Quince sorbet with Cognac	11.00
Limonensorbet mit Vodka Lime sorbet with Vodka	11.00
Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“ Plum sorbet with „Vieille Prune“	11.00
Schanfigger Holunderblütensorbet mit „Abricotine“ Elderflower sorbet with „abricotine“	11.00

<p>Hausgemachter Maraner Röteli Homemade cherry-liquor „Maran style“ 2 cl/40° 5.50</p>
--