

# **Restaurant Maraner-Stube**

## ***Kalte Vorspeisen / Cold Starters***

<b>Salatvariation von Blatt- und Wurzelsalaten mit Dressing Ihrer Wahl</b>	10.00
Dressing: French-, Balsamico- oder Kürbiskernöldressing Variation of leaf and root salads with your choice of dressing Dressings: French, balsamic vinaigrette or pumpkin-seed oil dressing	
<b>In Kürbiskernöldressing marinierter Nüsslisalat</b>	15.00
mit lauwarmem Speck und Croûtons Lamb's lettuce marinated in pumpkin-seed oil dressing served with warm bacon and croûtons	
<b>Fein geschnittenes Kalbszüngli mit Traubenkernöl-Vinaigrette</b>	17.00
mit frischem Meerrettich und Salatblume Thin sliced veal tongue with vinaigrette of grape-seed oil with fresh horseradish and small salad	
<b>Hausgeräucherter Schottischer „Label Rouge“ Lachs</b>	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	
<b>Carpaccio vom Angusrind an Rucolasalat</b>	21.00
mit Basilikum-Pinienpesto und Hobelparmesan Carpaccio of Angus-beef on small salad with basil pine-nut pesto and Parmesan chips	

Für einen Aufpreis von CHF 7.00 servieren wir Ihnen eine grössere Portion als Hauptgang.

\*\*\*\*\*

## ***Suppen / Soups***

<b>Kräftige Wildkraftbrühe</b> mit hausgemachten Steinpilzravioli	12.00
Clear soup of game with home-made boletus ravioli	
<b>Maraner Alpkäseschaumsuppe</b> mit Schanfigger Salsiz	12.00
Alp chees foam soup Maran style with Salsiz from Schanfigg	
<b>Zweifarbige Hummerschaumsuppe</b> mit gebratenen Riesencrevetten	15.50
Two-coloured lobster cream soup with fried king prawns	

## ***Vegetarisch / Vegetarian Dishes***

<b>Hausgemachte Eiernudeln</b> an dreierlei Saucen Basilikumpesto, Dörrtomatensauce und Parmesansauce Home-made egg noodles served three ways Basil pesto, dried tomato sauce and parmesan sauce	22.00
<b>Hausgemachte Butterrösti</b> mit Maraner Alpkäse sautiertem Rucola und Kirschtomaten Home-made buttered Rösti with alp chees from Maran sautéed rocket and cherry tomatoes	23.00
<b>Sämiger Tessiner Loto-Risotto</b> aus dem Maggiatal mit sautiertem Muskatkürbis und gerösteten Kernen Creamy Ticino Loto risotto from Maggia valley with sautéed nutmeg pumpkin and toasted seeds	24.00

\*\*\*\*\*

## ***Fisch und Krustentiere / Fish and Crustaceans***

<b>Gebratene Saiblingsfilets an Haselnussbutter</b> aus unserem Quellwasserbecken mit sautiertem Blattspinat und Petersilienkartoffeln Char filet from our spring water pool fried with hazelnut butter with sautéed leaf spinach and parsley potatoes	34.00
<b>In Olivenöl gebratenes Filet vom Loup de mer</b> in Gazpacho-Sauce, mit Mediterranem Schmorgemüse serviert mit sämigem Safranrisotto Sea bass filet fried with olive oil, with Gazpacho sauce and Mediterranean vegetables, served with saffron risotto	42.00 Kleine Portion 32.00
<b>Duett von Wildfang Riesencrevetten und Jakobsmuscheln</b> in Scampi-Schaum, mit glaciertem jungen Lauch und hausgemachten bunten Ravioli Duet of savage giant shrimps and scallops in scampi foam with glazed young leek and coloured home-made ravioli	45.00 Kleine Portion 35.00

## **Fleischgerichte / Meat Dishes**

<b>„Zürcher Geschnetzeltes“</b>		36.00
in sämiger Champignonrahmsauce	Kleine Portion	29.00
<i>Slices veal "Zuerich style" on cream sauce with champignons</i>		
<b>Black Angus Rindsfiletsteak</b>		54.00
auf Trüffel-Schalottenglace, mit buntem Gemüsebouquet	Kleine Portion	42.00
<i>Black beef filet with truffle-shallot glace and vegetables</i>		
<b>In frischen Kräutern gebratenes Kalbskotelette</b>		47.00
an Oxtail-Sauce, mit gratiniertem Winterspargel		
<i>Veal chop roasted in fresh herbs with oxtail sauce and gratinated winter asparagus</i>		
<b>Entrecôte vom australischen Lamm mit Kräuterkruste</b>		41.00
an Knoblauchjus und Ratatouillegemüse	Kleine Portion	34.00
<i>Entrecote of Australian lamb with herb crust, served with garlic gravy and ratatouille</i>		
<b>Rosa gebratenes Rehrückenmédaillon in Cognac-Quittenschaum</b>		45.00
mit Apfelrotkraut und Rosenkohl	Kleine Portion	35.00
<i>Roasted medallion from saddle of venison in Cognac quince cream served with apple red cabbage and Brussels sprouts</i>		

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

*As side dish you may choose: French fries, boiled potatoes, potato gratin, basmati rice, fresh potato Rösti, Ticino Loto-Risotto, mashed potatoes, home-made noodles or home-made butter Spätzli*

\*\*\*\*\*

## **Gerichte ab 2 Personen / Dishes for min. 2 persons**

<b>Châteaubriand</b>	p/Person	62.00
mit Gemüseauswahl, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce		
<i>Châteaubriand with mixed vegetables, sauce Béarnaise or pepper sauce</i>		
<b>Rehrücken Hof Maran</b>	p/Person	62.00
mit Gemüseauswahl, Mischpilzen, Wildrahmsauce oder rosa Pfeffersauce		
<i>Saddle of venison Hof Maran with mixed vegetables, mushrooms, game cream sauce or pepper sauce</i>		
<b>„Fondue Chinoise“ à discrétion</b>	p/Person	54.00
Fein geschnittenes Rind- und Kalbfleisch		
mit einer reichhaltigen Auswahl an Saucen und Beilagen		
<i>Thin Sliced beef and veal meat with variety of sauces and side dishes</i>		

### ***In unserem Bündner-Stübli***

<b>Käsefondue / Cheese fondue</b>	p/Person	24.00
Für den grossen Hunger 100 g Käse extra CHF 10.00		
<b>Raclette mit Beilagen und Kartoffeln</b>	p/Person	29.00
Für den grossen Hunger 100 g Käse extra CHF 10.00		
<i>Raclette with side dishes and potatoes</i>		

**Herkunftsländer Fleisch:** Kalbfleisch: Schweiz. Reh: Österreich, Schweiz. Rindfleisch: Schweiz, USA, Australien. Geflügel: Schweiz, Frankreich. Lammfleisch: Australien, Neuseeland.

## ***Desserts / Desserts***

<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b> mit Früchten garniert Chocolate mousses served two ways, with fresh fruits	12.50
<b>Hausgemachte Crème Brûlée von der Bali Vanille</b> mit Tonkabohnen Halbgefrorenem Home-made Catalonian cream of Bali vanilla and Tonka bean ice	13.50
<b>In Akazienhonig gebratene Ananas</b> mit hausgemachter Piña Colada Glace In honey fried pineapple with home-made piña colada ice	13.50
<b>Arosener Waldbeergratin mit Maraner Alpjoghurtglace</b> Gratinated wild berries from Arosa with alp yoghurt ice cream Maran style	13.50
<b>Dessertvariation Hof Maran</b> Eine Kreation von unserem Chef-Pâtissier Variation of desserts Hof Maran, created by the chef pâtissier	15.50
<b>„Crêpes Suzette“</b> (ab 2 Personen, ab 20.15h) p/Pers. Hauchdünne Crêpes am Tisch flambiert und mit Vanilleeis serviert Crêpes flamed at the table, served with vanilla ice cream	21.00
<b>Auswahl von verschiedenen Weich- und Hartkäsen</b> 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 Taittinger Champagner Elderflower sorbet with Taittinger Champagne	11.00

\*\*\*\*\*

## ***Hausgemachter Geist / Home made liquor***

Maraner Röteli (40 %) Cherry liquor „Maran style“	2 cl	6.00
Limoncello	2 cl	6.00
Nocino (Baumnusslikör) Walnut liquor	2 cl	6.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,6% MwSt.  
All rates are in CHF incl. 7.6% VAT