

HERZLICH WILLKOMMEN IM BÄR'S

Zum Teilen

Prättigauer Plättli	29
Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Speck, Essiggemüse	
Orientalisches Plättli 	21
Hummus, Couscous Salat, Falafel, Baba Ganoush, Brotaufstrich, Pita Brot	
Stück Käse vom Kesslerhof  	14
150g Käse, Essiggemüse	

Vorspeisen

Caprese  	14	
Ochsenherz-Tomate, Burrata, Rucola, Basilikumpesto		
Tatar	Vorspeise	19
Rindfleisch, Wachtelei, Senfsaat, Eigelbcrème, Sardellen	Hauptgang	27
Tanti Gusti 		14
Burrata, rotes Baumnusspesto, mediterraner Salat		
Kleiner Sommersalat  		9
Gemischte Blattsalate, frisches Gemüse, Pflanzenkerne		
Vitello Tonnato 		18
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce		

Suppen

Bündner Gerstensuppe	11
Exotische Kokos-Currysuppe 	9
Tagessuppe	9

Salate

BÄR'S Salat 	17
Frischer Blattsalat, Feta, Nüsse, Kräutercrumble, Granatapfelkerne	
mit sautierter Pouletbrust	+7
mit Black Tiger Shrimps	+9
Wurst-Käse Salat garniert	22
Cervelat, Davoser Bergkäse, Zwiebeln, Blattsalate, reichlich garniert	
Wurst-Käse Salat einfach	16
Cervelat, Davoser Bergkäse, Zwiebeln	

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen	19
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	
Flammkuchen «Klosters»	22
Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Kräuterspeck, Alpkäse	
Botanischer Flammkuchen 	22
Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Waldkräuter, Blauschimmelkäse	

Pasta

Bündner Capuns	24
Capuns (Fleisch oder Vegetarisch) überbacken mit einer Alpkäsesauce	
Ravioli	klein 21
Gefüllt mit Rösti und Speck, auf Mangold mit Rieslingsauce	gross 29
BÄR'S Spaghetti	34
Rindsfiletstreifen, Chili, Knoblauch, Rahm	
Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncini  	24
Knoblauch, Chili, Kräuter	

Vegan

Nanis Eintopf 	26
Linseneintopf mit frischem Gemüse und Mandelmilchschaum	

Fisch

Ganze Bündner Bergforelle aus Alvaneu vom Grill 	36
Sommergemüse, Lavendelkartoffeln	
Alpen-Zanderknusperli aus Leuk im Dunkelbierteig	28
Grünbohnen vom Grill, BÄR'S Kräuterkartoffeln, Kreolische Remouladensauce	

Fleisch

Der BÄR'S Burger	24
140g Rindfleisch, Bombersauce, Speck, Bergkäse, Cajun-Coleslaw, Salatblatt. Mit Pommes Frites oder Salat	
Lammrücken rosa gebraten	36
Kräuterjus, geräuchertes Tomatenrisotto, Brokkolini, Ratatouille	
Rindsfilet-Steak mit Calandakrauter-Bernaise 	58
Gemüse, BÄR'S Kräuterkartoffeln	
Indisches Pouletcurry  	28
Jasminreis, Papadams	
Alpschwein Spareribs 	34
In Bergkräutern geräucherte Spareribs, Coleslaw, BÄR'S Kräuterkartoffeln	
Rindstomahawk vom Grill 	p.P. 64
für 2 Personen, dazu Spinat, BÄR'S Kräuterkartoffeln	

Kindermenü

Kinderburger	14.50
Rindfleisch, Tomate, Käse, Pommes Frites	
Chicken Nuggets	14.50
Pommes Frites, Gemüse	
Pasta 	11/13
Nature oder mit Tomatensauce	

Desserts

Mousse au Chocolat	16
Buttermilch Panna Cotta mit Rhabarberkompott	12
Yuzu-Joghurtcrème 	12
Aprikosen-Crumble	14
Marinierte Erdbeeren, gerührtes Vanilleeis, 40 Jahre alter Balsamico di Modena	16

WELCOME TO BÄR'S

To share

Prättigau platter	29
Locally cured meats, salisiz sausage, mountain cheese, pickled vegetables	
Orient platter 	21
Hummus, couscous salad, falafel, baba ganoush, spread, pita bread	
Chunk of mountain cheese  	14
150g cheese, pickled vegetables	

Starters

Caprese  	14
Ox heart tomatoes, burrata, rocket, basil pesto	
Beef tartar	starter 19
beef, quail egg, mustard seed, egg yolk cream, anchovies	main course 27
Tanti Gusti 	14
Burrata, red walnut pesto, mediterranean salad	
Small summer salad  	9
Mixed greens, fresh vegetables, plant seeds	
Vitello Tonnato 	18
Thinly cut veal with tuna aioli	

Soups

Grison pearl barley soup	11
Exotic curry-coconut-soup 	9
Soup of the day	9

Salads

BÄR'S salad 	17
Mixed greens, feta, nuts, herb crumble, pomegranate seed	
add grilled chicken	+7
add black tiger prawns	+9
Sausage-cheese-salad BÄR'S style	22
Cervelat-sausage, mountain cheese, chopped onion, mixed leaf salad, richly garnished	
Sausage-cheese-salad classic	16
Cervelat-sausage, mountain cheese, chopped onion	

Tarte Flambée

Alsatian tarte flambée	19
Crème fraîche, onion, bacon	
Tarte flambée «Klosters»	22
Crème fraîche, onion, Prättigau cured bacon, alpine cheese	
Botanical tarte flambée 	22
Crème fraîche, onion, Prättigau forest herbs, blue cheese	

Pasta

Gratinated swiss chard dumplings «Capuns»	24
(Meat or vegetarian) gratinated with mountain cheese sauce	
Ravioli	small 21
Stuffed with rösti and bacon, sauteed chard, white wine sauce	large 29
BÄR'S spaghetti	34
Strips of beef filet, chili, garlic, cream	
Spaghetti aglio, olio & peperoncini  	24
Garlic, chili, herbs	

Vegan

Nanis stew 	26
Grisons lentils with smoked tomatoes, vegetables, almond milk	

Fish

Mountain trout from Alvaneu from the grill 	36
Vegetables, lavender potatoes	
Crispy alpine pike-perch from Leuk in darkbeer dough	28
Grilled green beans, BÄR'S herb potatoes, creole style aioli with	

Meat

The BÄR'S burger	24
140g beef, bombersauce, bacon, cheese, cajun-coleslaw, salad	
Served with fries or salad	
English seared lamb sirloin	36
Herb jus, smoked tomato risotto, broccoli, ratatouille	
Beef tenderloin steak with calanda-herb-bernaise 	58
Vegetables, BÄR'S herb potatoes	
Indian chicken-curry  	28
Jasmine rice, papadams	
Spareribs from alpine pork 	34
Mountain herb smoked ribs, coleslaw, BÄR'S herb potatoes	
Grilled beef tomahawk 	p.p. 64
for 2 persons, spinach, BÄR'S herb potatoes	

Kids

Kids burger	14.50
Beef, tomato, cheese, fries	
Chicken nuggets	14.50
Fries, vegetables	
Pasta 	11/13
Nature or with tomato sauce	

Desserts

Mousse au Chocolat	16
Buttermilk panna cotta with rhubarb compote	12
Yuzu-yoghurt cream 	12
Apricot-crumble	14
Marinated strawberries, vanilla ice cream, 40 year old balsamico di modena	16

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Rivella rot / blau	0.33l	4.80
Coca Cola / zero	0.33l	4.80
Fanta	0.33l	4.80
Sprite	0.33l	4.80
Shorley	0.33l	4.80
Apfelsaft	0.33l	4.80
Fuse Tea	0.33l	4.80
Passugger	0.35l	4.80
Allegra	0.35l	4.80
Red Bull	0.25l	6.50
Sanbitter	0.10l	6.00

Swiss Mountain Spring Water

Die neue Frische aus den Schweizer Bergen.

Auf der Basis des Bergquellwasser der Allegra-Quelle.

Classic Tonic Water	0.20l	4.80
Bitter Lemon	0.20l	4.80
Ginger Ale	0.20l	4.80
Classic Tonic Water	0.20l	4.80
Classic Tonic Water	0.20l	4.80

Der frischeste Eistee «in town»!	0.50l	7.50
---	-------	------

- Beeren – Sweet Berries Tee, Beerensirup, frische Beeren
- Mojito – Pfefferminztee, Limetten, frische Minze, brauner Zucker, frische Beeren
- Rooibos-Vanille – Rooibos-Orangentee, Vanillesirup, Orangensaft

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Apéro «Spritzer»

Der Klassiker Aperol Spritz	12
Pimms No. 1 Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze	12
Die Giselle Quitte, Ingwer, Limette, Prosecco	12
Lillet Beeren Spritz Swiss Mountain Spring Red Berry, frische Beeren, Prosecco	12
Green Ursli Gin, Basilikum, Tonic	15

Bier & Most

Vom Fass

Calanda Edelbräu und Panache	0.20l	3.90
	0.30l	4.90
	0.50l	7.10

In der Flasche

Calanda Edelbräu	0.33l	5.40
Calanda Edelbräu Senza	0.33l	5.40
Monsteiner Huusbier	0.30l	7.30
Monsteiner Wätterguoge	0.30l	7.30
Erdinger Weizen	0.50l	7.80
Erdinger Alkoholfrei	0.33l	6.50
Möhl Saft vom Fass	0.50l	6.20
Möhl Saft vom Fass Alkoholfrei	0.50l	6.20

Amber 5.4 % 6.50

Der rotglänzende Genuss mit ausgeprägter Malz-Aromatik.
Ein elegantes Bier, dezent gehopft mit amerikanischem Cascade-Hopfen.

Pale Ale 5.6 % 6.50

Ein herrliches, helles Ale. Leicht gehopft, mit einer schönen Balance zwischen Hopfen und Malz. Angenehm würzig, blumiges Aroma mit Noten von Litschis und Grapefruit, gehopft mit den beliebten Hopfensorten Amarillo und Cascade.

India Pale Ale 6.2 % 6.50

Ein kräftig fruchtiges India Pale Ale (IPA). Die tropischen Aromen kommen dank einer ausgewogenen Kalthopfung mit verschiedenen Hopfensorten wunderbar zur Geltung und sowohl Zitrus- als auch beerige Aromen sind deutlich wahrnehmbar. Die Bitterstoffe halten sich trotz hoher IBU dezent im Hintergrund.

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Kaffee

Kaffee, Espresso	4.40
Schale, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.70
Ovomaltine oder Schokolade	4.70
Chai Latte	5.50
Iced Latte Macchiato	6.50
Heiser Esel	12
Gin, Ginger Beer, Limette	
Weisser Parsenn	11.50
Baileys, Sahne, Marshmallows	

Cocktails – mit Alkohol

Moscow Mule	15
Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze	
Espresso Martini	15
Espresso, Kahlua, Vodka, Rohrzucker	
Caipirinha	15
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Bären Colada	15
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Beeren	

Cocktails – ohne Alkohol

Ipanema	9.50
Limette, Ginger Ale, Rohrzucker	
Baby Bär	9.50
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Beeren	
Berry Mule	9.50
FrISChe Beeren, Ginger Beer, Minze	
Relax	9.50
Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Mangosirup	

Weine im Offenausschank

Schaumwein

Rosé Crémant Donatsch Pinot Noir Schweiz, Graubünden	14 / 95
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Azienda Vitivinicola il Colle Italien, Valdobbiadene	8 / 58

Weisswein

Riesling Sylvaner Jürg Marugg Riesling Sylvaner Schweiz, Graubünden	8 / 58
Cuvée Blanc Lampert Riesling Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc Schweiz, Graubünden	11 / 72
Verdejo La Pasajera Victoria Ordomez Verdejo Spanien, Rueda	8 / 58

Rosé

Haru  Casa Rojo Garnacha, Monastrell Spanien, Jumilla	8.50 / 55
---	-----------

Rotwein

Trais Cotschens Grendelmeier Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt Schweiz, Graubünden	11/ 74
Pinot Noir Selvenen von Salis Pinot Noir Schweiz, Graubünden	9 / 61
Château Charmail Château Charmail Cabernet Franz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Frankreich, Bordeaux	9 / 62
Villa Mondì Valpolicella Ripasso Villa Mondì Corvina, Rondinella Italien, Veneto	8 / 58

Spirituosen

Bitter's

Braulio	4cl	7
Campari	4cl	7
Ramazzotti	4cl	7

Grappa / Marc / Fruchtbrände

Gaja Promis 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese	2cl	9
Gaja Sito Moresco 35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon	2cl	9
Gaja Barolo 100% Nebbiolo	2cl	9
Maienfelder Marc von Salis	2cl	9
Maienfelder Marc, Barrique von Salis	2cl	9
Vinars Trais Grendelmeier, Zizers	2cl	9
Pruna Veglia Grendelmeier, Zizers	2cl	9
Quitte Jürg Marugg, Fläsch	2cl	9

Gin

Berliner Brandstifter	4cl	15
Gin Mare	4cl	15
Hendrick's	4cl	16
Monkey 47	4cl	17

Rum

Ron Diplomático Reserva Exclusiva	4cl	15
Bacardi Blanco	4cl	11
Dictador 20 years	4cl	18
Havana Anejo Reserva	4cl	11
Havana 7 years	4cl	14

Whisky

Talsiker 10 years	4cl	13
Chivas Regal 12 years	4cl	14