








# 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 Calandakräuter-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 Früchtekompott    | 12   |
| Yuzu-Joghurtcrème     | 12   |
| Aprikosen-Crumble    | 14   |
| Marinierte Erdbeeren, gerührtes Vanilleeis,  <br>40 Jahre alter Balsamico di Modena | 16   |
| Glacesorten: Vanille, Stracciatella, Mocca, Zitrone, Schokolade,<br>Erdbeer, Tiramisu, Wassermelone   |      |
| pro Kugel   | 4.50 |
| Portion Rahm  | 1.50 |

## Deklaration Herkunftsländer

---

Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dieses Anliegen ist uns wichtig, um zu einem unsere Umwelt so gut wie möglich zu schonen und Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Australien

Krevetten: Vietnam

Poulet: Schweiz








Lamm: Neuseeland

Fisch: Schweiz

# WELCOME TO BÄR'S










## To share

---

|  |    |
|--|----|
| Prättigau platter    | 29 |
| Locally cured meats, salsiz 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, eggolk 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 sauce  |                |






## 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 breast   | +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 fresh vegetables, almond milk   |    |










## Fish

---

|  |    |
|--|----|
| Grilled 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 with remoulade sauce  |    |

## Meat

---

|   |         |
|---|---------|
| The BÄR'S burger  | 24      |
| 140g beef, bombersauce, bacon, cheese, cajun-coleslaw, salad<br>Served with fries or salad  |         |
| Pink roasted saddle of lamb    | 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 herbs smoked spare 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 fruit compote                                       | 12   |
| Yuzu-yoghurt cream    | 12   |
| Apricot-crumble    | 14   |
| Marinated strawberries, vanilla ice cream,  <br>40 year old balsamico di modena | 16   |
| Choice of ice: vanilla, stracciatella, mocca, lemon, chocolate,<br>strawberry, tiramisu, watermelon   |      |
| Per scoop   | 4.50 |
| Portion whipped cream   | 1.50 |

## Declaration of countries of origin

---

Whenever possible, we source our products from the region. This is important to us in order to protect our environment as much as possible and to offer you the best quality.

Pork: Switzerland

Beef: Switzerland, Australia

Shrimp: Vietnam

Chicken: Switzerland

Lamb: New Zealand

Fish: Switzerland



# 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          | 0.27l | 4.80 |
| Allegra            | 0.27l | 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 |
| Ginger Beer         | 0.20l | 4.80 |
| Berry Tonic         | 0.20l | 4.80 |

**Der frischeste Eistee «in town»!** 0.50l 8.50

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

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<br>Aperol Spritz  | 12 |
| Pimms No. 1<br>Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze                | 12 |
| Die Giselle<br>Quitte, Ingwer, Limette, Prosecco                        | 12 |
| Lillet Beeren Spritz<br>Swiss Mountain Spring Red Berry, frische Beeren | 12 |
| Green Ursli<br>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  |
| Iced Latte Macchiato                 | 6.50  |
| Heiser Esel                          | 12    |
| Gin, Ginger Beer, Limette            |       |
| Weisser Parsenn                      | 11.50 |
| Baileys, Sahne, Marshmallows, Kaffee |       |

## Cocktails – mit Alkohol

---

|  |    |
|--|----|
| Moscow Mule                                | 15 |
| Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze, Gurke  |    |
| 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, Limette       |      |
| Relax   | 9.50 |
| Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Mangosirup |      |

# Weine im Offenausschank

---

## Schaumwein

Prosecco Extra Dry DOC 8 / 58  
Treviso | Azienda Vitivinicola il Colle | Italien, Valdobbiadene

## Weisswein

Riesling Sylvaner 8 / 58  
Jürg Marugg | Riesling Sylvaner | Schweiz, Graubünden

Cuvée Blanc 11 / 72  
Schloss Salenegg | Chardonnay, Pinot Noir | Schweiz, Graubünden

Verdejo La Pasajera 8 / 58  
Victoria Ordonez | Verdejo | Spanien, Rueda

Pinot Grigio «Grivo» 8 / 54  
Volpe Pasini | Pinot Grigio | Italien, Friaul

## Rosé

Haru  8.50 / 55  
Casa Rojo | Tempranillo | Spanien, Ribero del Duero

## Rotwein

Trais Cotschens 11 / 74  
Grendelmeier Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt | Schweiz, Graubünden

Pinot Noir Selvenen 9 / 61  
von Salis | Pinot Noir | Schweiz, Graubünden

Château Charmail 9 / 62  
Château Charmail | Cabernet Franz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | Frankreich, Bordeaux

Villa Mondì Valpolicella Ripasso 8 / 58  
Villa Mondì | Corvina, Rondinella | Italien, Veneto

# Spirituosen

---

## Bitter's

|            |     |   |
|------------|-----|---|
| Braulio    | 4cl | 7 |
| Campari    | 4cl | 7 |
| Ramazzotti | 4cl | 7 |

## Grappa / Marc / Fruchtbrände

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Gaja Promis<br>55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese                               | 2cl | 9 |
| Gaja Sito Moresco<br>35% Nebbiolo, 25% Merlot, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon | 2cl | 9 |
| Maienfelder Marc<br>von Salis  | 2cl | 9 |
| Maienfelder Marc, Barrique<br>von Salis  | 2cl | 9 |
| Vinars Trais<br>Grendelmeier, Zizers   | 2cl | 9 |
| Pruna Veglia<br>Grendelmeier, Zizers   | 2cl | 9 |
| Quitte<br>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 |