




# HERZLICH WILLKOMMEN IM BÄR'S




## Öpis zum teile | Tavolata Style

---

Prättigauer Plättli 	30
Bündnerfleisch, Prättigauer Speck, Calanda Salsiz, Bündner Hartkäse, Essiggemüse	
Orientalisches Plättli 	29
Hummus, Couscous Salat, Falafel, Baba Ganoush, Pita Brot	
Piz Buin's Truffle Fries 	16
Vanille-Trüffelmayonnaise, Parmesan, Bergkäse	




## Dä Start

---

Rindstatar	Vorspeise	23
Rindfleisch, Wachtelei, Senfsaat, Eigelbcrème, Sakura Kresse, geröstetes Brioche	Hauptgang	32
Veredelter Burrata  		18
Feigen, Nüsse, Baby Randen, Balsamicoreduktion		
Rindscarpaccio 		26
Rindsfilet, Trüffelvinaigrette, Rucola, geröstete Pinienkerne, gehobelten Parmesan		

## S'Grüne

---

Kleiner Wintersalat   	9
Gurken, Tomaten, geröstete Kerne	
BÄR'S Salat	19
Frischer Blattsalat, Burrata, Pinienkerne, Granatapfel, Croûtons mit sautierter Pouletbrust	+8
mit Black Tiger Garnelen (3 Stück)	+12
mit Klosterser Honig gratinierter Ziegenkäse	+7


glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen. Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.


## S'Flüssige

---

Schaumsuppe vom Hokaidokürbis 	14
Kokosmilch, Ingwer	
Kartoffelcrèmesuppe	15
Lauch, Karotten, Sellerie, gebratener Salsiz	
Tagessuppe	10




## Bi starker Hitz im Ofe backe

---

Elsässer Flammkuchen	20
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	
Flammkuchen «Klosters»	25
Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Kräuterspeck, Alpkäse	
Flammkuchen «Die Ziege» 	23
Crème fraîche, Ziegenkäse, Birne, Granatapfel	

## Pasta mit viel Amore!

---

Bündner Capuns	25
Capuns (Fleisch oder Vegetarisch) überbacken mit einer Alpkäsesauce	
BÄR'S Spaghetti	35
Rindsfiletstreifen, Chili, Knoblauch, Rucola, Rahm	
Winter-Gnocchi 	29
Rahmsauce aus Rote Beete und Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse	
Spaghetti «aglio, olio e peperoncini» 	24
Kirchtomaten, Rucola, Peperoncini, Knoblauch	
Falafel-Schnitzel 	26
Ratatouille, gebackener Rucola	

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## S'Schwümmende


---

Leuk Zander trifft auf Forelle Sautiertes Fenchel-Spinatgemüse, kleine Kartoffeln, Safran-Pernod-Schaum	46
Glasig gebratene Seeteufelmedaillons Kartoffel-Kürbispüree, Speckrosenkohl, Hollandaise-Schaum	44

## Euisi legendäre Burger!

---

Alle Burger servieren wir wahlweise mit Pommes Frites oder Salat

Der BÄR'S Burger 140g Rindfleisch, Bombersauce, Speck, Bergkäse, Cajun-Coleslaw, Salatblatt, Tomate	27
Vegetarischer Burger  Brokkoli-Pattie, Rucola, Tomate, Burrata, Bombersauce	24

## Richtig guets Fleisch

---

Rindsfiletsteak mind. 200g Rindsfiletsteak, Schalottenconfit, gebackene Speckbohnenröllchen, Kartoffel-Muskatgratin	64
Niedergegarte Lammhaxe Fruchtiges Ratatouille, Römische Nocken, Rosmarinjus	42
Geschmorte Ochsenbäckchen Kartoffelpetersilienpüree, Urkarotten, Portweinglace	38
Grilliertes Kalbspaillard Getrüffeltes Kartoffelpüree, Limetten-Chili-Butter, Beilagensalat	43
Rosa Flugente Kartoffel-Kürbispüree, glasierte Zuckerschoten, Orangen-Madeirajus	48
Maispoularde Deluxe Acquerello-Ziegenkäserisotto, gebackener Rucola, Portweinglace	37


glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## Chindermenü

---

Kinderburger Rindfleisch, Tomate, Käse, Pommes Frites	13
Chicken Nuggets Pommes Frites, sautiertes Gemüse	13
Pasta  Nature oder mit Tomatensauce	9/12
Fischstäbchen Pommes Frites, sautiertes Gemüse	13

## S'Süesse

---

Piz Buin's Panna Cotta von der Tonkabohne, mit winterlichen Beeren	16
Abgeflamnte Crème Brûlée	16
Pflaumenragout-Traum Lauwarm serviert, mit Pastel de Nata und Vanilleglace	18
Haselnussmousse	14
Coupe Dänemark «Oldie but Goldie», mit Vanilleglace, warmer Schokoladensauce und Rahm	13

## Glacé & Sorbets

---

Mövenpick Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso	
pro Kugel	6
Portion Rahm	2
Piz Buin's hausgemachte Sorbets Erdbeer-Minze, Blaubeer-Champagner, Zitronen-Vodka	
pro Kugel	6
mit Louis Roederer Champagner	+ 10

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# 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.

Rind: Schweiz, Australien

Krevetten: Vietnam

Poulet: Schweiz, Frankreich

Lamm: Neuseeland, Grossbritannien

Fisch: Schweiz, Atlantik

Ente: Frankreich

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 




Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
**Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# WELCOME TO BÄR'S




## To share | Tavolata Style

---

Prättigau platter 	30
Locally cured meats, bacon, salsiz, mountain cheese, pickled vegetables	
Oriental platter 	29
Hummus, couscous salad, falafel, baba ganoush, pita bread	
Piz Buin's Truffle Fries 	16
Vanilla truffle mayonnaise, parmesan, mountain cheese	





## Starters

---

Beef tartar	Starter	23
Beef, quail egg, mustard seed, egg yolk cream, Sakura cress, roasted brioche	Main Course	32
Burrata deluxe  		18
Figs, nuts, baby beetroot, balsamic reduction		
Beef carpaccio 		26
Beef fillet, truffle vinaigrette, rocket, roasted pine nuts, grated parmesan		

## Something green

---

Small winter salad   	9
Cucumber, tomatoes, roasted seeds	
BÄR'S salad 	19
Mixed greens, burrata, cedar seeds, pomegranate, croûtons	
add sautéed chicken breast	+8
add black tiger prawns (3 pieces)	+12
add goat cheese gratinated with honey from Klosters	+7

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.


## The liquid

---

Hokaido pumpkin foam soup 	14
Coconut milk, ginger	
Potato cream soup	15
Leek, carrots, celery, fried salsiz	
Soup of the day	10




## Baked in the oven very hot

---

Alsatian tarte flambée	20
Crème fraîche, onions, bacon	
Tarte flambée «Klosters»	25
Crème fraîche, onions, Prättigau cured bacon, mountain cheese	
Tarte flambée «The goat» 	23
Crème fraîche, goat cheese, pear, pomegranate	

## Pasta with lots of Amore!

---

Capuns	25
(Meat or vegetarian) gratinated with mountain cheese sauce	
BÄR'S Spaghetti	35
Strips of beef filet, chili, garlic, rocket, cream	
Winter gnocchi 	29
Beetroot and goat cheese cream sauce, caramelized walnuts	
Spaghetti «aglio, olio e peperoncini» 	24
Cheery tomatoes, rocket, peperoncini, garlic	
Falafel-Schnitzel 	26
Ratatouille, baked rocket salad	

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

## Something swimming


---

Leuk Zander meets trout Sautéed fennel and spinach, small potatoes, saffron-panna cotta	46
Glazed fried monkfish medallions Potato and pumpkin puree, bacon, brussels sprouts, hollandaise foam	44

## Our legendary burgers!

---

All burgers are served with a choice of fries or salad

The BÄR'S burger 140g beef, bombersauce, bacon, mountain cheese, cajun-coleslaw, salad, tomato	27
Vegetarian Burger  Broccoli-patty, rocket, tomato, burrata, bomber sauce	24

## Really good meat

---

Beef fillet steak min. 200g beef fillet steak, shallot confit, backed bacon and bean rolls, potato and nutmeg gratin	64
Low-cooked lamb shank Fruity ratatouille, Roman dumplings, rosemary jus	42
Braised ox cheeks Potato and parsley puree, baby carrots, port wine jus	38
Grilled veal paillard Truffled mashed potatoes, lime and chili butter, side salad	43
Pink wing duck Potato and pumpkin puree, glazed mangetout, orange madeirajus	48
Corn-fed poulard Deluxe Acquerello goat cheese risotto, baked rocket, port wine jus	37

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 


Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



## Kidsmenu

---

Kids burger Beef, tomato, cheese, fries	13
Chicken nuggets Fries, sautéed vegetables	13
Pasta  Nature or with tomato sauce	9/12
Fish fingers Fries, sautéed vegetables	13

## Something sweet

---

Piz Buin's Panna Cotta From the tonka bean, with winter berries	16
Flavoured Crème Brûlée	16
Plum ragout dream Served lukewarm, with pastel de nata and vanilla ice cream	18
Hazelnut mousse	14
Coupe Dänemark «Oldie but Goldie», with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and cream	13

## Ice cream & Sorbets

---

Mövenpick ice cream : vanilla, chocolate, strawberry, espresso	
Per scoop	6
Portion whipped cream	2
Piz Buin's homemade sorbets strawberry and mint, blueberry and champagne, lemon and vodka	
Per scoop	6
with Louis Roederer champagne	+ 10

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# 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.

Beef: Switzerland, Australia

Shrimp: Vietnam

Chicken: Switzerland, France

Lamb: New Zealand, Great Britain

Fish: Switzerland, Atlantic

Duck: France

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Allergenen.  
**Beilagenänderungen? Selbstverständlich. Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.**

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.