WELCOME TO BÄR'S

To share | Tavolata Style

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

Starters

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

Something green

Small winter salad Cucumber, tomatoes, roasted seeds	9
BÄR'S salad Mixed greens, burrata, cedar seeds, pomegranate, croûtons	19
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 Coconut milk, ginger	14
Potato cream soup Leek, carrots, celery, fried salsiz	15
Soup of the day	10

Baked in the oven very hot

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

Pasta with lots of Amore!

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

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 46
Sautéed fennel and spinach, small potatoes, saffron-pernod foam

Glazed fried monkfish medallions 44
Potato and pumpkin puree, bacon, brussels sprouts, hollandaise foam

Our legendary burgers!

All burgers are served with a choice of fries or salad

The BÄR'S burger 27
140g beef, bombersauce, bacon, mountain cheese, cajun-coleslaw, salad, tomato

Vegetarian Burger
Broccoli-patty, rocket, tomato, burrata, bomber sauce 24

Really good meat

Beef fillet steak 64
min. 200g beef fillet steak, shallot confit, backed bacon and bean rolls, potato and nutmeg gratin

Low-cooked lamb shank 42
Fruity ratatouille, Roman dumplings, rosemary jus

Braised ox cheeks 38
Potato and parsley puree, baby carrots, port wine jus

Grilled veal paillard 43
Truffled mashed potatoes, lime and chili butter, side salad

Pink wing duck 48
Potato and pumpkin puree, glazed mangetout, orange madeirajus

Corn-fed poulard Deluxe 37
Acquerello goat cheese risotto, baked rocket, port wine jus

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.