



# HERZLICH WILLKOMMEN IM BÄR'S

## Öpis zum teile | Tavolata Style

---

Prättigauer Plättli 	34
Bündnerfleisch, Prättigauer Speck, Calanda Salsiz, Bündner Hartkäse, Essiggemüse	
Orientalisches Plättli 	32
Hummus, Couscous Salat, Falafel, Baba Ganoush, Pita Brot	

## Dä Start

---

Rindstatar auf Ochsenchwanzgelee	Vorspeise	27
Rindfleisch, getrocknete Kapern, Wachtelei, Essiggemüse, Rustico Brot und Ruchbutter	Hauptgang	37
Veganes Tatar mit Rüebliachs  	Vorspeise	23
Auberginen und Okara	Hauptgang	33
Randencarpaccio  		18.5
gratinierter Ziegenkäse, Thymian, Honig und Nüsslisalat		
Hausgebeitzter Saibling «Asia Style»		27
Gurken-Sesam Salat, Wasabi-Glace und Pita Brot		

## S'Flüssige

---

Rinds Consommé  	15
Ei, Gemüse, Rindfleisch	
Bündner Gerstensuppe	13
Tagessuppe	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.

## S'Grüne

---

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: French, Italienisch oder Himbeer-Balsamico

Kleiner Wintersalat    12  
Gurken, Tomaten, Rüebli, Peperoni, geröstete Kerne

BÄR'S Salat 19  
Frischer Blattsalat, Kräuter-Hüttenkäse, geröstete Kerne, Cranberry, Croûtons  
mit sautierten Pouletbruststreifen + 11  
mit Black Tiger Garnelen (3 Stück) + 15

Nüsslisalat 18  
Speck, Ei und Croûtons

## Bi starker Hitz im Ofen backe

---

Elsässer Flammkuchen 25  
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck

Flammkuchen «Klosters» 28  
Crème fraîche, Zwiebeln, Prättigauer Kräuterspeck, Alpkäse

Flammkuchen «Die Ziege»  27  
Crème fraîche, Ziegenkäse, Feigen, Baumnüsse

Flammkuchen «Salmon» 29  
Crème fraîche, Meerrettich, Lauch, Räucherlachs

## Pasta mit viel Amore!

---

Bündner Capuns 33  
Capuns (Fleisch oder Vegetarisch) überbacken mit einer Alpkäsesauce

BÄR'S Spaghetti 36  
Rindsfiletstreifen, Chili, Knoblauch, Rucola, Rahm

Spaghetti in Ziegenfrischkäsesauce  27  
Feigen, karamellierte Baumnüsse, Rucola

Spaghetti «Aglio, Olio e Peperoncini»  26  
Knoblauch, Olivenöl, Chili

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.

## Bündner Menü

---

Bündner Gerstensuppe

Bündner Capuns

Capuns (Fleisch oder Vegetarisch) überbacken mit einer Alpkäsesauce


Bündner Nusstorten Trifle

54

## Euisi legendäre Burger!

---

Alle Burger servieren wir mit Red Coleslaw, Pommes Frites oder Salat

Der BÄR'S Burger	34
180g Rindfleisch, Bombersauce, Speck, Bergkäse, Gurke, Rote Zwiebeln Salatblatt, Tomate	
Vegetarischer Burger 	33
Vegetarischer Patty, Tomate, Gurke, Rote Zwiebel, Rucola, Bergkäse	

## S'Schwümmende

---

Hausgemachte Schweizer Eglifilets im Bierteig	45
Dillkartoffeln, Gemüse, Knoblauch-Mayonnaise	
Ganze geflämmte Dorade	52
Ratatouille, Kräuterreis	
Risotto Nero mit Riesengarnelen	44
Spinat, Safransauce	





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.

## Richtig guets Fleisch


---

Rindesfilet 200g 	
Mit Pfefferrahmsauce oder Café de Paris Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse	59
Geschmorte Rindskopfbäggli 	39
Kümmel-Chabis, Sellerie-Kartoffelstock	
Bündner Kalbs-Cordon Bleu	49
mit Bergkäse und Bündnerfleisch gefüllt, Röstisticks und Wintergemüse	
Gebratenes Lammnierstück  	46
Balsamicosauce, Kräuterreis, Ratatouille	
Maispouardenbrust mit Brioche-Dörrzwetschgen-Füllung	38
Portweinsauce, Risotto, Wintergemüse	

## Chindermenü

---

Diese Preise gelten für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre

Kinderburger	17
Rindfleisch, Tomate, Käse, Pommes Frites	
Chicken Nuggets	16
Pommes Frites, Rüebl	
Pasta 	9/12
Nature oder mit Tomatensauce	
Tomatenrisotto	16
sautiertes Gemüse	
Flammkuchenpizza	17
Tomatensauce, Käse, Salami	

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'Süesse

---

Frittierte Schoggi-Glace Vanillesauce mit Beeren	18
Brownie mit Whipped Cheesecake Blaubeeren, Pistazien	15
Zwetschgen Tiramisu	14
Tobleronemousse Beeren, Haferflocken Crumble	15

## Glacé & Sorbets

---

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Caramel, Zitrone, Mango	
pro Kugel	4.5
Portion Rahm	2

## 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

Krevetten: Vietnam

Poulet: Schweiz, Frankreich

Lamm: Australien

Schwein: Schweiz

Fisch: Schweiz, Griechenland

Brot: Beck Hitz Küblis, Schweiz

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 	34
Locally cured meats, bacon, salsiz, mountain cheese, pickled vegetables	
Oriental platter	32
Hummus, couscous salad, falafel, baba ganoush, pita bread	

## Starters

---

Beef tartare on oxtail jelly	starter	27
Beef, dried capers, quail egg, pickled vegetables, rustico bread and smoked butter	main Course	33
Vegan tartare with carrot-salmon   	starter	23
Eggplant and okra	main Course	33
Beetroot carpaccio  		18.5
Gratinated goat's cheese, thyme, honey and lamb's lettuce		
Home-pickled char "Asia style"		27
Cucumber and sesame salad, wasabi ice cream and pita bread		

## The liquid

---

Beef consommé  	15
Egg, vegetables, beef	
Grison barley soup	13
Soup of the day	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.

## Something green


---

Choose from our homemade dressings: french, italian or raspberry-balsamic

Small winter salad   	12
Cucumber, tomatoes, carrots, chili peppers, roasted seeds	
BÄR'S salad 	19
Fresh leaf salad, herb cottage cheese, roasted seeds, cranberries, croutons	
with sautéed chicken breast strips	+11
add black tiger prawns (3 pieces)	+15
Lamb's lettuce	18
Bacon, egg and croutons	



## Baked in the oven

---

Alsatian tarte flambée	25
Crème fraîche, onions, bacon	
Tarte flambée «Klosters»	28
Crème fraîche, onions, Prättigau cured bacon, mountain cheese	
Tarte flambée «The goat» 	27
Crème fraîche, goat's cheese, figs, walnuts	
Tarte flambée «Salmon»	29
Crème fraîche, horseradish, leek, smoked salmon	

## Pasta with lots of Amore!

---

Grison Capuns	33
(Meat or vegetarian) gratinated with mountain cheese sauce	
BÄR'S Spaghetti	36
Strips of beef filet, chili, garlic, rocket, cream	
Spaghetti in fresh goat's cheese sauce 	27
Beetroot and goat cheese cream sauce, caramelized walnuts	
Spaghetti «aglio, olio e peperoncini» 	26
Oil, peperoncini, garlic	

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.

## Grison menu

---

Grison barley soup

Grison Capuns

Capuns (meat or vegetarian) gratinated with an alpine cheese sauce


Grison nut cake trifle

54

## Our legendary burgers!

---

All burgers are served with red coleslaw, French fries or salad

The BÄR'S burger	34
180g beef, bomber sauce, bacon, mountain cheese, gherkin, red onions lettuce leaf, tomato	
Vegetarian Burger 	33
Vegetarian patty, tomato, cucumber, red onion, rocket, mountain cheese	

## Something swimming

---

Homemade Swiss perch fillets in beer batter	45
Dill potatoes, vegetables, garlic mayonnaise	
Whole flamed sea bream	52
Ratatouille, herb rice	
Risotto nero with king prawns	44
Spinach, saffron sauce	

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.



## Really good meat



---

Fillet of beef 200g 	59
with pepper cream sauce or café de Paris Rosemary potatoes and winter vegetables	
Braised beef cheeks 	39
Cumin-cabbage, celery mashed potatoes	
Grisons veal cordon bleu	49
filled with mountain cheese and Grison meat roast sticks and winter vegetables	
Roast lamb loin  	46
Balsamic sauce, herb rice, ratatouille	
Corn-fed chicken breast with brioche and dried plum filling	38
Port wine sauce, risotto, winter vegetables	

## Kidsmenu

---

These prices apply to children and young people up to the age of 16

Kids burger	17
Beef, tomato, cheese, fries	
Chicken nuggets	16
Fries, carrots	
Pasta 	9/12
Nature or with tomato sauce	
Tomato risotto 	16
Sautéed vegetables	
Tarte flambée pizza	17
Tomato sauce, cheese, salami	

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 sweet

---

Deep-fried chocolate ice cream Vanilla sauce with berries	18
Brownie with whipped cheesecake Blueberries, pistachios	15
Plum tiramisu	14
Toblerone mousse Berries, oatmeal crumble	15

## Ice cream & Sorbets

---

Vanilla, chocolate, strawberry, espresso, caramel, lemon, mango	
Per scoop	4.5
Portion whipped cream	2

## 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

Shrimps: Vietnam

Chicken: Switzerland, France

Lamb: Australia

Pork: Switzerland

Fish: Switzerland, Greece

Bread: Beck Hitz Küblis, Switzerland

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.