





## **Liebe Gäste,**

*im Restaurant Capricorn verwöhnen wir Sie mit  
feiner Bündner und Schweizer Küche,  
die gerne auch einmal einen Blick über den Tellerrand hinaus wagt:  
Hier treffen Bündner Klassiker auf internationale Einflüsse und  
frische, saisonale Produkte aus der Region.*

*Geniessen Sie unser täglich wechselndes Menü oder  
stellen Sie sich Ihr Dinner à la carte nach Ihren Wünschen zusammen.*

*Begleitend dazu stellen wir Ihnen gerne edle Tropfen und erlesene Weine  
aus der Schweiz und dem Rest der Welt vor:  
In unserem Wein-Cube warten über 500 Weine darauf, entdeckt zu werden.*

## **Frisch auf Ihrem Tisch**

-  | vorweihnachtliche Bündner Küche
-  | aus unserer Winterküche
-  | Capricorn Klassiker
-  | vegetarische Küche

*Unsere Hausgäste mit Halbpension geniessen das Tagesmenü  
im Rahmen Ihres gebuchten Halbpension-Dinnermenüs.*

## MITTAG

### Bunter Wintersalat

mit Feige, Chicorée, Baumnuss  
und Granatapfelkernen

☛ 8.00 ☛ 11.50

... mit Lachsfilet	27.00
... mit Maispouardenbrust	29.00
... mit Hohrücken	32.00
... mit Geisskäse	23.00

**RINDSCONSOMMÉ** mit Gemüse, Siedfleisch,  
Eigelb und Kräuterflädle – auf Wunsch mit Sherry 14.00

**GERSTENSUPPE** mit Bündnerfleisch 13.00

**TOMATENCREMESUPPE** mit Basilikum und Rahm 13.00

---

**TROCKENFLEISCH** mit eingelegtem Gemüse und Birnbrot 28.00

**SIEDFLEISCH-CARPACCIO** mit mariniertem Gemüse,  
Sauce Gribiche, Kernöl, Meerrettich und Wintersalatspitzen 25.00

**ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES** mit sautierten Champignons  
und frischen Kräutern in Rahmsauce an knusprigem Rösti 38.00

**WIENER SCHNITZEL** mit Gemüse, Preiselbeeren  
und Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites ☛ 29.00 ☛ 38.00

**QUARKKNÖPFLI** mit Bergkäse, Rahm und Röstzwiebeln 25.00

**SPAGHETTI | PENNE** mit Tomaten- oder  
Bolognesesauce oder Sauce arrabbiata ☛ 15.00 ☛ 19.00

---

**COUPE NESSELRODE** Vanilleglacé mit Vermicelles,  
Meringues und Rahm 13.00

**COUPE DÄNEMARK** Vanilleglacé mit Schoggisauce  
und Rahm 13.00

**VALBELLA RESORT EISKAFFEE** cremiges Mokka-  
glacé mit Rahm – mit oder ohne Kirsch 13.00

**GLACÉ** verschiedene Sorten 3.50 je Kugel



## *Trockenfleisch*

*ausgewählte Trockenfleischspezialitäten von der  
Trocknerei Brügger mit eingelegtem Gemüse und Birnbrot* 28.00

## *Marinierter Nüsslisalat*

*mit gebackenem Ei, Honig-Speck und Croutons* 15.00

## *Kürbiscremesuppe*

*mit in Wintergewürzen eingelegtem Kürbis,  
Kürbiskernöl und feinem Rehfilet* 14.00

## *Tranchen vom Rehrücken*

*mit Selleriecreme, Miniatur Grünkohl,  
gerösteten Kartoffelspalten und Preiselbeeren* 42.00

ABENDKARTE  
ab 18:00 Uhr



## Vorspeisen

### *Tatar vom Valbella Bio Beef*

*mit geröstetem Brot, weichem Wachtelei, Kräutercreme,  
Zwiebelkonfit und knuspriger Kartoffel*

25.00

### *Siedfleisch-Carpaccio in Vinaigrette*

*mit mariniertem Gemüse, Sauce Gribiche, Kernöl,  
Meerrettich und knackigen Wintersalatstippen*

21.00

### *Rote Tiefseecrevette*

*aus Wildfang, sautiert mit Blumenkohl, Mandarine,  
Haselnuss und Chicorée*

24.00

### *Cremiger Burrata* ♡

*mit in Salz gebackener Rande, Baumnuss, Dill und Brunnenkresse*

19.00



## Salate

### Bunter Wintersalat

*mit Feige, Chicorée, Baumnuss und Granatapfelkernen*

<i>bunt gemischt</i> ♡	8.00	11.50
<i>mit gebratenem Lachsfilet</i>		27.00
<i>mit gebratener Maispouardenbrust</i>		29.00
<i>mit gebratenem Hohrücken</i>		32.00
<i>mit gratiniertem Geisskäse</i> ♡		23.00



## **Suppen**

### *Rindsconsommé*

*mit feinem Gemüse, Siedfleisch, Eigelb und Kräuterflädli  
auf Wunsch mit Sherry*

14.00

### *Tomatencremesuppe*

*mit Basilikum und Rahm*

13.00

### *Schwarzwurzelcremesuppe*

*mit Jakobsmuschel und Kerbelöl*

14.00



## Hauptgänge

RIND & KALB

### Rindsfilet

*in Kräutern gebraten mit getrüffeltem Kartoffelmousseline,  
glasierten Schalotten und Vichykarotten*      — 43.00      — 53.00

### Kalbsrückensteak

*unter der Kräuterkruste mit gerösteten Pilzen,  
Rande und feinen Kräutern auf cremiger Polenta*      42.00

### Rindsschmorbraten vom Valbella Bio Beef

*in Sauce mit in Nussbutter gebräunten Spätzle,  
mariniertem Blaukabis und Pilzen*      36.00

### Châteaubriand

*an Sauce Bearnaise mit feinem Gemüse der Saison  
mit Röstkartoffeln, Pommes Frites oder Reis*      65.00  
ab 2 Personen



## **Hauptgänge**

### *GEFLÜGEL & FISCH*

#### *Maispouardenbrust*

*auf Portwein-Venere Risotto mit gerösteten Schwarzwurzeln  
und Erbsen, gereiftem Parmesan und frischen Kräutern* 36.00

#### *Pot au feu von der Taube*

*mit Beluga-Linsen, buntem Wintergemüse und Salsa verde* 39.00

#### *Bündner Lachs*

*in Nussbutter gebraten mit geröstetem Brot und Sauce Rouille  
auf mediterranem Gemüse und blauen Kartoffeln  
im Bouillabaisseud* 34.00





## Hauptgänge

VEGETARISCH

### Fettucine 🌱

*mit gehobeltem Perigord Trüffel, Trüffelrahm, Eigelb,  
Spinat und gereiftem Parmesan*

33.00

### Winterliche Capuns 🌱

*in Milchbouillon gegart, mit buntem Gemüse,  
Bergkäse und Quitte*

26.00

### Quarkknöpfli 🌱

*mit Bergkäse, Rahm und gerösteten Zwiebeln*

25.00

### Safranrisotto 🌱

*mit geschmolzenen Tomaten, getrockneten Trauben,  
Parmesan und Nussbutter*

27.00



## Capricorn Klassiker

### *Geschnetzelte Kalbsleber*

*in Kräutern gebraten mit Rösti, buntem Wintergemüse,  
gerösteter Zwiebel und Quittenkompott*

37.00

### *Zürcher Kalbsgeschnetzelttes*

*mit sautierten Champignons und frischen Kräutern in Rahmsauce  
an knusprigem Rösti*

38.00

### *Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu*

*mit Gemüse, Zitronenspalten, Preiselbeeren,  
und Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites*

38.00

### *Forelle Müllerin*

*mit buntem Wintergemüse und Petersilienkartoffeln*

38.00



## **Dessert**

### *Variation von Schokolade*

*mit Karamell und Kakao*

13.00

### *Vermicelles*

*mit Sauerkirschkompott, geschlagenem Rahm,  
gerösteten Maroni und Baiser*

14.00

### *Strudel von Bergäpfeln*

*mit Vanilleschaum und Zimt*

13.00

### *Crèmeschnitte*

*mit Beerenkompott und Himbeermayonnaise*

13.00



## **Glacé & Sorbet**

### *Coupe Nesselrode*

*Vanilleglacé mit Vermicelles, Meringues und Rahm* 13.00

### *Coupe Dänemark*

*Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm* 13.00

### *Valbella Resort Eiskaffee*

*cremiges Mokka-glacé mit Rahm  
mit oder ohne Kirsch* 13.00

### *Glacé*

*Vanille | Schokolade | Mocca | Stracciatella | Baumnuss  
Zimt | Pistazie | Mango | Blutorange | Zitrone* 3.50 je Kugel

*Mit gutem Gewissen geniessen...*

*Unsere Hauptlieferanten sind:*

<i>Frischfleisch</i>	<i>Metzgerei Spiess – Lenzerheide Bio Beef vom Bio-Bauernhof Marco Parpan – Valbella</i>
<i>Fisch</i>	<i>Rageth – Landquart</i>
<i>Milchprodukte</i>	<i>Puracenter – Lenzerheide</i>
<i>Eier</i>	<i>Rustis Eier – Felsberg</i>
<i>Backwaren</i>	<i>Bäckerei Stgier – Valbella Bäckerei Aurora – Lenzerheide</i>
<i>Obst &amp; Gemüse</i>	<i>Ecco Jäger – Bad Ragaz Puracenter – Valbella Landwirt Albert Fässler – Berg</i>

*Fleischherkunft:*

<i>Schwein</i>	<i>Region, Schweiz</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz, Frankreich</i>
<i>Kalb/Rind</i>	<i>Region</i>
<i>Lamm</i>	<i>Schweiz, Australien, Neuseeland</i>