

Zunft Haus zur Rebleuten



Liebe Gäste

Nach dem Konzept «back to the roots» freuen wir uns, Sie bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit einer Schweizer und Bündner Küche von damals frisch und frech präsentiert, begleitet von Klassikern aus der Nouvelle Cuisine. Für unsere Kreationen verwenden wir wo immer möglich Produkte aus unserer Region oder der Schweiz.

Das Haus verfügt über 13 Hotelzimmer. Wer weiss... vielleicht dürfen wir Sie oder Ihre Freunde und Verwandten beim nächsten Besuch in Chur als Hotelgäste willkommen heissen.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant sind:

Mittwoch – Samstag	17:30 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag & Feiertag	11:30 Uhr bis 14:00 Uhr 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr
Montag	11:30 Uhr bis 14:00 Uhr 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr
Dienstag	Ruhetag

Bankette ab 12 Personen sind auch ausserhalb dieser Öffnungszeiten auf Anfrage möglich.

Ihre Gastgeber mit ihrem Team
Marco & Jacqueline Rudolph



La Maison de la Corporation des Vignerons

Chers hôtes !

Nous vous gâterons avec une cuisine suisse et des Grisons de l'époque fraîchement et impertinemment présentée avec des classiques de la Nouvelle Cuisine. Dans la mesure du possible, nous utilisons des produits de notre région ou de la Suisse pour nos créations.

Notre maison dispose aussi de 13 chambres d'hôtel. Et qui sait ... peut-être nous pourrions vous y souhaiter la bienvenue, soit à vous-mêmes, soit à vos amis ou parents lors d'un séjour futur à Coire.

Le restaurant est ouvert :

Mercredi à Samedi de 17h30 à 22h

Dimanche de 11h30 à 14h
de 17h30 à 21h

Lundi de 11h30 à 14h
de 17h30 à 22h

Mardi jour de repos

Sur demande, des banquets de 12 personnes sont possibles en dehors des heures d'ouverture.

*Vos hôtes et leur team
Marco & Jacqueline Rudolph*

Kalte Vorspeisen

Hors-d'œuvre froids

Tatar vom Schweizer Rind

17

mild oder pikant, so wie es Ihr Gaumen gerne mag
serviert mit hausgemachtem Gran Alpin Toast
und Pickels

Tatare de bœuf

*doux ou piquant; comme votre palais l'aime
servi avec des radis confits
et du toast Gran Alpin fait à la maison*

Hausgeräucherter Lachs aus Lostallo

16

serviert mit einem Kürbis-Wacholder Chutney

Saumon de Lostallo fumée à la maison

servi avec une chutney de potiron et genévrier

Salate
Salade

Herbstsalat mit Pilzen, ✓

12

Trauben und Nüssen

Salade d'automne avec des champignons,

raisins et noix

Bunter Blattsalat ✓

9

an hausgemachtem
französischem oder italienischem Dressing

Salade verte ✓

avec la vinaigrette faite à la maison française ou italien

Marktfrauensalat

12

mit Speck, Ei und Croûtons

Salade du marché

Salade variée avec du lard, de l'œuf et des croûtons

Suppen
Potages

Herrschäftliche Riesling X Silvaner Suppe ✓

11

«au chapeauté»

Potage de crème de Riesling X Silvaner ✓

«au chapeauté»

Bouillon vom Bündner Rind

12

begleitet von Sauerrüben, Junglauch
und geräucherter Rinderbrust

Bouillon de bœuf Grison

*accompagné de raves aigres, jeune poireau
et poitrine de bœuf fumée*

Bündner Kürbiscrèmesuppe ✓

9

mit Kürbiskernöl

Potage au potiron de Grison ✓

avec l'huile de pépin de courge

Warme Vorspeisen

Hors-d'œuvre chauds

	Vorspeise <i>Hors-d'œuvre</i>	Hauptgang <i>plat principal</i>
Kürbis-Gerstotto Gran Alpin ✓ mit gerösteten Kürbiskernen	17	24
<i>Gerstotto des potirons</i> ✓ <i>orge Gran Alpin crémeuse</i> <i>avec grains de potiron grillées</i>		
Ribelmais Polentaknödel ✓ gefüllt mit Dörrtomaten serviert in einer Fonduta aus Bündner Bergkäse	13	20
<i>Boulettes de polenta Ribelmais</i> ✓ <i>remplies de tomates séchées</i> <i>servis sur une fonduta au fromage montagne</i> <i>des Grisons</i>		

Warme Vorspeisen

Hors-d'œuvre chauds

	Vorspeise <i>Hors-d'œuvre</i>	Hauptgang <i>plat principal</i>
Capunet ✓ Spinatspätzli mit frischem Blattspinat, Ziegenkäse vom Plankishof und Cherry-Tomaten	14	21
Capunet ✓ <i>Spätzli aux épinards avec des feuilles fraîches d'épinard, du fromage de chèvre du Plankishof et des tomates cerises</i>		
Falsche Schnecken Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	19	28
Les faux escargots <i>Cubes de filet de bœuf gratinées au beurre aux fines herbes</i>		

Fleischgerichte

Plats de viande

„Züri Gschnätzlets“

39

Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Champignons an feiner Rahmsauce
und knuspriger Butterrösti

«Züri Gschnätzlets»

*L'émincé de veau à la zurichoise avec champignons
et une fine sauce à la crème et roesti croquant*

Kalbsleberli mit knuspriger Rösti,

35

gebraten in Kräuterbutter

Foie de veau avec roesti croquant,

sauté aux beurres aux herbes

Hirsch-Bratwurst von **meatdesign Tanya Giovanoli**

25

mit Bramata und Rosenkohl

Saucisse grillée de cerf de **meatdesign** Tanya Giovanoli

avec maïs Bramata et les choux de Bruxelles

Café de Paris vom Schweizer Rind

Café de Paris de bœuf du suisse

Rindsfilet 46

Entrecôte 40

mit Pommes Allumettes und Gemüse

Filet de bœuf

Entrecôte

avec pommes allumettes et des légumes

Geflügelgericht

Plat de volaille

Appenzeller Entenbrust an Holunderjus 

33

serviert auf Apfel-Rotkraut
und Domleschger pommes Macaire

Magret de canard de Appenzell au jus de sureau 

*servi avec pomme-chou rouge
et pommes Macaire de Domleschg*

Fischgericht

Plat de poisson

Gebratene Médailles vom Swiss Alpine Lachs

37

mit Kürbis-Gran Alpin Gerstotto

Médailles de saumon sauté de Swiss Alpine

avec des gerstotto aux potiron

Desserts

Entremets

Birne «Schöne Helene» 10

mit Vanilleglacé und Schoggisauce

Poire «belle Helene»

servi avec du glace de vanille et sauce chocolat

Tatsch 12

mit Apfel-Sanddornkompott

Tatsch (*Kaiserschmarrn Suisse*)

avec une compote de pommes et argousier

Vazercrème 9

Gebrannte Crème mit Bündner Gebäck

Vazercrème

Crème brûlée avec tourte aux noix Grisons

Desserts

Entremets

Café plus

6

1 Tasse Kaffee oder Espresso
mit einem lauwarmen Schokoladenküchlein

Café plus

*1 tasse de café ou espresso
servie avec un gâteau mignon tiède au chocolat*

Käse

Fromage

klein gross
petite grand

Käseteller

9 14

mit ausgesuchten Käsesorten der Region
und hausgemachtem Dörrfrüchtesenf

Assiette des fromages

*avec un choix de fromages de la région
et moutarde de fruits secs faite à la maison*

Glatsch & Coupes
Glaces & Coupes

1 Kugel Glatsch Balnot Glacé 3.90

Vollmilch- & Rahmglacé:

Vaniglia, Mocca, Joghurt Fraja (Erdbeerjoghurt)

Sorbets: Savü Nair (Holunderbeere), Limun, Üja (Traube)

1 boule de glace – Glatsch Balnot

Glace lait entier & crème: vanille, mocca, yogourt de fraises,

Sorbets: baie de sureau, citron, raisins

Eiskaffee gerührt 9

mit Rahm

Café glace remué

avec de la crème

Glatsch & Coupes

Glaces & Coupes

Coupe Dänemark

10

Zwei Kugeln Vanilleglacé
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

Coupe Danemark

*2 boules de glace vanille
avec de la crème et une sauce de chocolat chaud*

Coupe Colonel

8.50

1 Kugel Zitronensorbet mit Vodka

Coupe Colonel

1 boule sorbet de citron avec du Vodka

Coupe Rebleuten

8.50

1 Kugel Traubensorbet mit Grappa

Coupe Rebleuten

1 boule sorbet de raisins avec du Grappa

Deklaration

Liebe Gäste

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir verwenden viele regionale und saisonale Produkte und arbeiten mit lokalen Lieferanten zusammen, welche wir persönlich kennen.

Mario Rubitschon, Churwalden
Metzgerei Künzli, Chur

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Wild: Graubünden, Schweiz



Metzgerei Künzli, Chur
Rageth, Landquart

Lamm: 1) Irland

Rageth, Landquart

Geflügel: Schweiz Culinarium
Fisch: Schweizer Fischzucht
in Lostallo/GR, Sattel/SZ, Sihltal
und Luzern // Aquakultur



Beiner AG, Landquart
Churer Wochenmarkt

Gemüse & Kräuter

Glatsch Balnot, Surava

Glacé

Brot

Signer Bäckerei – Konditorei – Café, Zizers
Beliebteste Bäckerei der Schweiz



✓ sind vegetarische Gerichte

1) Gemäss LDV nicht deklarationspflichtig.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die Mehrwertsteuer.

Déclaration

Chers invités

Dans le cas d'allergies ou intolérances, nos employés vous informeront, sur demande, volontiers sur les ingrédients dans nos plats'.

Nous utilisons de nombreux produits régionaux et saisonniers. Nous coopérons avec des fournisseurs locaux que nous connaissons personnellement.

Mario Rubitschon, Churwalden
Metzgerei Künzli, Chur

Bœuf: Suisse
Veau: Suisse
Porc: Suisse
Gibier: Grisons, Suisse



Metzgerei Künzli, Chur
Rageth, Landquart

Agneau: 1) Irlande

Rageth, Landquart

Volaille: Suisse Culinarium
Poisson: Aquacultures Suisse
à Lostallo/GR, Sattel/SZ,
la vallée de la Sihl et Lucerne



Beiner AG, Landquart
Marché hebdomadaire de Coire

Légumes & herbes

Glatsch Balnot, Surava

Glace

Pain

Signer boulangerie – pâtisserie – café, Zizers
* Boulangerie la plus demandée de la Suisse*



✓ sont des plats végétariens

1) Déclaration non requise par la OAgrD

Les prix sont en francs suisses et comprennent le TVA.