



# Florian's Weinstube

## Bistro, Vinothek & Weinbar

### Einstieg

<b>Grüner Salat</b>	CHF	9.60
Hausdressing oder Olivenöl & Röteliessig, separat		
<b>Marenda Plättli</b>	CHF	19.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami und Heumilchkäse		

### aus dem Schamottsteinofen

<b>Pinsa Tirolese</b>	CHF	19.50
Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck und frittiertem Rucola		
<b>Pinsa Bianca</b>	CHF	21.50
Creme Fraiche, Mozzarella, Gorgonzola, Birne und frittiertem Rucola		

### Graubündner Spezialität

#### Sursetter Capuns nach Hausrezept

Pizokelteig mit Trockenfleisch, Salsiz und Lauch im Mangoldblatt,  
in Milchsauce, überbacken mit Heumilchkäse

Kleine Portion	2x50gr	CHF 17.00
Normale Portion	4x50gr	CHF 25.00
Grosse Portion	6x50gr	CHF 31.00

#### Gemüsecapuns nach Hausrezept

Pizokelteig mit Kohlräbli, Rüepli, **Sellerie** und Lauch im Mangoldblatt,  
in Milchsauce, überbacken mit Heumilchkäse

Kleine Portion	2x50gr	CHF 17.00
Normale Portion	4x50gr	CHF 25.00
Grosse Portion	6x50gr	CHF 31.00



# Florian's Weinstube

## Bistro, Vinothek & Weinbar

### Beliebte Fleischgerichte

Schweizer Fleisch

#### **Beefsteak Tatare**

**mild oder pikant**

Toastbrot und Butter

		Vorspeise		Hauptspeise
CHF		18.50	CHF	32.00
CHF		18.50	CHF	32.00

Argentinisches Angus Beef\*\*

#### **Rindsfiletwürfel Stroganoff**

CHF 42.00

sämige Sauce nach Hausrezept, Trockenreis

(glutenfreie Zubereitung)

\*\*Argentinische Angus Rinder liefern das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch.

Wir müssen hier schreiben "kann" mit Hormonen oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*Auf Wunsch erhalten Sie mündliche Informationen über Zusammensetzung, Allergene und Unverträglichkeiten in unseren Speisen. Die Preise sind in CHF inkl. 8.10% Mwst. CHE 110.315.121*



# Florian's Weinstube

## Bistro, Vinothek & Weinbar

### Sommer und Coupes

<b>Affogato</b>	CHF	8.00
Espresso mit einer Vanilleglacékugel und Rahm		
<b>Süsswein &amp; Cantucci</b>	CHF	15.00
5cl Florians Empfehlung plus Gebäck		
<b>Coupe Danemark</b>	CHF	11.00
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm		
<b>Eiskaffee</b>	CHF	10.00
cremige Kaffeeglacé und Rahm		
<b>1 Kugel Glacé</b>	CHF	3.70
Aromen:	Vanille, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Tiramisu, Zwetschge-Zimt, Aprikosensorbet und Zitronensorbet	
	mit Rahm, Zuschlag	CHF 1.20

*Auf Wunsch erhalten Sie mündliche Informationen über Zusammensetzung, Allergene und Unverträglichkeiten in unseren Speisen. Die Preise sind in CHF inkl. 8.10% Mwst. CHE 110.315.121*