

  
HOTEL  
★★★★★  
**V E R E I N A**  
KLOSTERS

**Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Stübli im Hotel Vereina.  
Geniessen Sie bei uns angenehme Stunden und lassen Sie sich  
von unserem Executive Küchenchef Dariusz Durdyn und seinem Team  
kulinarisch begeistern.**




## SOMMERLICHE GERICHTE

**Gartenkräuter-Salat** **19**  
**Kräuter ; Rüebli ; Salsiz ; Kirschtomaten ; Spargel**  
**Balsamico-Senf Vinaigrette**

  
**Ochsenherztomate** **26**  
**Yuzu ; Kräuter ; Rettich ; Büffelmozzarella ; Belper-Knolle**

**Wurst-Käse-Salat** **28 ; 32**  
**Essiggurken ; Frühlingszwiebeln ; Süssmais ; Chinakohl**

  
**Burrata** **28**  
**Aprikosen ; Rosa Pfeffer ; Römersalat ; Himbeeren**  
**Wassermelone**

## WARME VORSPEISEN

**Onsen-Ei** **29**  
**Spargel | Hollandaise | Baby-Spinat**

**Hummer Ravioli** **39 | 48**  
**King Crab | Hummerbisque | Simi-Honig**

## SUPPEN

**Kartoffel-Lauch Suppe** **18**  
**Bündner Speck | Lupini | Davoser Alpkäse**

 **Erbsen-Minz Suppe** **19**  
**Basilikum Mandel Pesto | Fermentierte Kirschtomate**

**Champagner Suppe** **32**  
**Alp Zander | Miso | Crème Fraîche | Spargel**

## UNSERE VEREINA KLASSIKER

**Vitello Tonnato “Vereina” 28 | 39**

**Rindstatar | Garnituren | Toast 35 | 45**

**Wiener Schnitzel | Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone 54**

**US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» 59 | 69**  
**Hausgemachte Tagliarini**

**Am Stück gebratene Seezunge | Nussbutter 69**  
**Salzkartoffeln | Rahm-Spinat**

## AB 2 PERSONEN

**US-Prime Chateaubriand pro Person 79**  
**Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Marktgemüse**

1. Service Chateaubriand mit Kartoffelgratin
2. Service Chateaubriand mit Pommes Allumettes

## HAUPTSPEISEN

**Duo vom Kräuterschwein ; Bauch und Filet 49**  
**Brezelknödel ; Apfel ; Pfeffer-Jus ; Eierschwämmli**  
**Zwiebel Tomaten-Konfitüre**

**Dry Aged T-Bone Steak vom Green Egg 78**  
**Coleslaw ; Chimichurri ; Tomate ; Kartoffelkuchen**

**Rosa gebratenes Lamrack 68**  
**Polenta ; Artischocke ; Vacche Rosse ; Basilikum ; Bohnen**  
**Thymianjus**

**Conchiglie Rigate ; US-Prime Beef Streifen ; Peperoni 49**  
**Cognac Sauce**

**Gegrilltes Hähnchen 42**  
**Massaman ; Curry-Sauce ; Gurke ; Minze ; Gebratener Reis**

## AUS DEM MEER

**Gelbes Curry-Garnelen 48**  
**Thai Basilikum ; Pak Choi ; Peperoncini ; Mango**

**Südafrikanische Scampi & Kabeljau 58**  
**Beurre Blanc ; Balik Kaviar ; Rüepli ; Reis**

<b>VEGETARISCH</b> 	
<b>Kohlrabi Carpaccio</b>  Tomaten ; Kräuterseitlinge ; Rote Zwiebel ; Bergkräuter	<b>19</b>
<b>Gurken Melonen Gazpacho</b>  Jalapeño ; Basilikum	<b>19</b>
<b>Geräuchertes Selleriefilet</b>  Paprika ; Pfirsich ; Blumenkohl ; Miso ; Lauch	<b>29</b>
<b>Buchweizen Pizokel</b>  Zwiebelringe ; Davoser Bergkäse ; Bärlauch ; Bärlauchknospen	<b>34</b>
<b>DESSERT</b> 	
<b>Kokos Tagliatelle</b> Vanille ; Passionsfrucht ; Granatapfel ; Erdbeere ; Mohn	<b>22</b>

## DESSERT

<b>Brownies</b>		<b>25</b>
<b>Schweizer Schokolade ; Nüsse ; Vanille ; Martini</b>		
<b>„Vereina“ Eiskaffee</b>		<b>18</b>
<b>Himbeere Crumble</b>		<b>22</b>
<b>Vanille Chantilly ; Joghurtglace ; Passionsfrucht</b>		
<b>Verschiedene Glace und Sorbet</b>	<b>pro Kugel</b>	<b>5</b>
	<b>Rahm</b>	<b>2</b>
<b>Vanille</b>		
<b>Schokolade</b>		
<b>Mokka</b>		
<b>Stracciatella</b>		
<b>Erdbeere</b>		
<b>Zitrone</b>	<b>+ 2cl Absolut Vodka</b>	<b>7</b>
<b>Himbeere</b>		
<b>Zwetschgen</b>		

## **FLEISCHDEKLARATIONEN**

**Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.**

<b>Kalbfleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Schwein</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Lamm</b>	<b>Irland</b>
<b>Seezunge</b>	<b>Wildfang Nordostatlantik</b>
<b>Scampi</b>	<b>Wildfang Südafrika</b>
<b>Hummer</b>	<b>Kanada</b>
<b>King Crab</b>	<b>Nordost Atlantik</b>
<b>Entenleber &amp; Gänseleber</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Rindfleisch</b>	<b>USA</b>

**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**