Willkommen
im Hotel Steinbock Restaurant

Es freut uns, Sie in unserem Restaurant begrüssen zu dürfen.
Geniessen Sie eine Regionale Küche mit hausgemachten und einheimischen Produkten. Lassen Sie sich von der Aussicht auf das urtypische Dorf Vals verzaubern.

Wir wüschen Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit.
Ihr Steinbock-Team.

WELCOME
at the Hotel Steinbock Restaurant

We are pleased to welcome you in our restaurant.
Enjoy a regional cuisine consisting of homemade and local products. Let yourself be enchanted by the magnificent view to the unique town of Vals.

Enjoy your dinner and have a wonderful evening!
Your Hotel Steinbock team.

Im Paradies die Seele baumeln lassen: Zervreila Stausee mit Milchstrasse im Herbst 2016. Fotografiert von Markus Casutt
Let your mind wander through paradise: Lake Zervreila with Milky Way in autumn 2016. Photographed by Markus Casutt

Gerne nehmen wir ihre Abendmenü- oder à la carte -Bestellung
bis 20.30 Uhr entgegen. Geniessen dürfen Sie gerne länger.

Das Abendmenü servieren wir in zwei Varianten:
3-Gang Menü für 58.00 l 4-Gang Menü für 66.00

Frühstück vom Buffet mit lokalen, hausgemachten Leckereien
gibt es auf Reservation ab 8 Uhr bis 10:30 Uhr.

Wenn Sie Allergien haben, melden Sie diese vor ihrer Bestellung bei uns.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF).

We are happy to accept your dinner menu or à la carte order until 8:30pm. You are welcome to enjoy your stay longer.

The evening menu we serve in two variations:
3 course menu for 58.00 l 4 course menu for 66.00

Breakfast buffet with local, homemade treats is available on request
from 8am until 10:30 am.

If you have allergies, please inform us before finishing your order.
All prices in Swiss Francs (CHF).

Vorspeisen und kleine Gerichte

Appetizers and small dishes

Hausgemachte Tomatensuppe mit Valser Käse **12.50**
Home made Tomato soup with Valser cheese

Hausgemachte Gerstensuppe **12.50**
Home made Barley broth with bacon

Gemischter Salat an französischer Sauce **13.50**
Mixed salad with french sauce

Steinbocksalat **17.50**
mit Steinpilzen und Speck an hausgemachtem Dressing
Season salad with mushrooms of Vals and bacon with home made dressing

Portion Valser Sennerei Käse **15.50**
A dish of cheese from the alpine dairy Vals

Hauptspeisen
Main dishes

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schwein, Beilage nach Wahl **32.00**
Home made Pork'Cordon bleu, side dish of choice

Lachs an Weisswein-Dillsauce gegart, Beilage nach Wahl **38.00**
Salmon fish cooked with a white wine herb sauce, side dish of choice

Pouletbrust grilliert an Weisswein-Rahmsauce, Beilage nach Wahl **31.00**
Grilled chicken breast, side dish of choice

Voressen vom Bio Hochlandrind aus Vals, Beilage nach Wahl **39.50**
Stew of organic highland cattle from Vals, side dish of choice

Beilagen: Pommes frites, Reis, Röstikroketten, Pizokel, Salat
Side dishes: French fries, rice, croquettes, “pizokel”, salad

Fleisch Herkunft *Meat origin*		**Fisch Herkunft** *Fish origin*	
Rind *Beef*	**Vals** *Vals*	**Pouletbrust** *Chicken breast*	**Schweiz** *Switzerland*
Schweinefleisch *Porc meat*	**Schweiz** *Switzerland*	**Lachs** *Salmon*	**Norwegen** *Norway*
Kalb *Veal*	**Schweiz** *Switzerland*		

Hausgemachtes Brot, aus Schweizer Produkten

Traditionelle Bündner Küche (Hausgemacht)

Traditional kitchen of the canton Graubünden (home made)

Pizokel* mit Zwiebel **25.00**
Pizokel with onions*

Pizokel* mit Zwiebel und Speck **26.00**
Pizokel with onions and bacon*

* Teig aus Mehl, Eiern und Quark (grössere Spätzli)
dough made of flour, eggs and milk (kind of a bigger spätzli)

Ravioli, gefüllt mit Valser Kuh-&Geisskäse und Pflaumen an Salbeibutter (Empfehlung der Gilde-Köchin) **33.00**
Ravioli stuffed with Cow- / Goat- cheese from Vals, with plums on sage butter (Reccomondation of our Gilde-Cook)

Capuns mit Fleisch** **28.00**
*Capuns** with meat*

Gemüse Capuns (Vegetarisch, Glutenfrei, Laktosefrei)** **28.00**
*Veggies Capuns** (vegetarian and gluten free, lactose free)*

** Röllchen aus Spätzli Teig, Salsiz & Landjäger mit Mangoldblatt umhüllt in Milchbouillon gekocht und mit Schinken und Käse überbacken
Rolls made of the Spätzli dough, with sausages, muffeled in a leaf of swiss chard cooked in milk stock and gratinated with ham and cheese