

GASTHOF  **ZUR BÜNDTE**
JENINS | BÜNDNER HERRSCHAFT | SEIT 1888

Unsere
Festmenüs

FEINER GENUSS FÜR IHREN
GANZ SPEZIELLEN ANLASS.

Gasthof zur Bündte

Familie Spescha-Wang
Jeninserstrasse 6
CH-7307 Jenins
T 081 302 12 23
hotel@zurbuendte.ch
www.zurbuendte.ch

UNSERE BEGLEITER ZUM APÉRO

KLEINE APPETITHÄPPCHEN MIT WEISSBROT

| | | |
|------------------------|-------|----------|
| > mit Rauchlachstartar | Stück | Fr. 3.90 |
| > mit Rohschinken | Stück | Fr. 3.90 |
| > mit Bündnerfleisch | Stück | Fr. 3.90 |
| > mit Salami | Stück | Fr. 3.30 |



BIO-HAUSBROT-BRUSCHETTA

| | | |
|-----------------------------|-------|----------|
| > mit Tomaten und Basilikum | Stück | Fr. 2.60 |
| > mit Oliventapenade | Stück | Fr. 2.60 |



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

| | | |
|---|------------|----------|
| > Spiessli mit sautierten frischen Champignons | Stück | Fr. 3.60 |
| > Spiessli mit geräuchertem Lachs | Stück | Fr. 3.90 |
| > Spiessli mit Kochschinken und Cornichons | Stück | Fr. 3.90 |
| > Parmesanmöckli / Sbrinzmöckli | Stück | Fr. 2.60 |
| > Grissini mit Bündner Rohschinken | Stück | Fr. 3.60 |
| > Blätterteiggebäck (<i>Sardelle, Käse, Mohn, Haselnuss</i>) | Stück | Fr. 2.90 |
| > Saisonsuppe in der Espressotasse serviert | Stück | Fr. 3.60 |
| > Gemüsedip | pro Person | Fr. 3.60 |



FINGERFOOD WARM

| | | |
|--|-------|----------|
| > Hackbällchen | Stück | Fr. 2.60 |
| > Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung | Stück | Fr. 3.60 |
| > Fischknusperli | Stück | Fr. 3.60 |
| > Mini-Schinkengipfel | Stück | Fr. 3.60 |

VORSPESIEN

SUPPEN

- > **Rindsbouillon** mit Kräuterflädli Fr. 10.90
- > **Rinderkraftbrühe** mit Backerbsen Fr. 10.90
- > **Kraftbrühe** mit Marc und Sherry Fr. 12.80
- > **Kürbisschaumsuppe** mit Kernen und deren Öl Fr. 10.90
- > **Knoblauchrahmsuppe** Fr. 10.90
- > **Tomatencrèmesuppe** mit Rahm und Basilikumstreifen Fr. 11.90
- > **Jeninser Rieslingsuppe** Fr. 11.90
- > **Steinpilzcrèmesuppe** Fr. 11.90
- > **Bündner Gerstensuppe** Fr. 11.90
- > **Italienische Minestrone** Fr. 11.90



SALATE

- > **Saisonsalate** (diverse Blattsalate) Fr. 9.60
- > **Gemischter Salat** Fr. 11.90
- > **Nüsslisalat** mit Speck, Ei und Croutons Fr. 12.90
- > **Tomatensalat** mit Mozzarella und frischem Basilikum Fr. 13.90
- > **Diverse Blattsalate** nach Wunsch, mit Pilzen und Nüssen Fr. 15.60

(Saucen nach Wahl: Französisch, Italienisch, Balsamico)



KALTE VORSPESIEN

- > **Gemüseterrinen** (je nach Saison) Fr. 18.60
- > **Melonenschnitze** mit Bündner Rohschinken Fr. 19.60
- > **Verschiedene Blattsalate** mit Streifen vom Rauchlachs Fr. 19.60



WARME VORSPESIEN

- > **Hausgemachte Capuns**
1 Stück Fr. 10.90
2 Stück Fr. 21.70
3 Stück Fr. 26.90
- > **Riesenkrevetten** mit frischem Knoblauch und Kräutern gebraten Fr. 24.60

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCHE SPEISEN

- > **Gemüsepastetli** mit Butterreis Fr. 25.60
- > **Kraut-Pizokels** nach Bündte Art
- > **Weisse und grüne Spätzle** mit Kabis, Kartoffeln, Lauch an einer Rahmsauce, mit Schweizer Reibekäse überbacken und zum Schluss mit Röstzwiebeln garniert.
Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelmus vom eigenen Baum Fr. 25.90
- > **Safranrisotto** mit sautierten Steinpilzen und Parmesan Fr. 27.90
- > **Weissweinrisotto** mit jungem Gemüse und Parmesan Fr. 25.90
- > **Frischer Gemüseteller** mit Reis oder Salzkartoffeln Fr. 25.90



TELLERGERICHTE

- > **Geschnetzeltes Pouletbrüstli** an einer Champignonrahmsauce, dazu feine Butternudeln Fr. 27.60
- > **Piccata vom Pouletbrüstli Mailänder Art**, mit Spaghetti und Tomatensauce Fr. 28.60
- > **Mit Honig glasierte Poulardenbrust** auf Currysauce, mit gebackenen Bananen, dazu Gemüsereis Fr. 29.90
- > **Saltimbocca alla Romana vom Pouletbrüstchen** an einer Marsalasaucce, dazu feines Weisswein-Risotto und Saisongemüse Fr. 29.60
- > **Schweineschnitzel** an Champignonrahmsauce, mit Nudeln und Saisongemüse Fr. 29.90
- > **Piccata vom Schweinsnierstück**, mit Safranrisotto und Saisongemüse Fr. 32.90
- > **Schweinssteak** an Champignonrahmsauce, feine Butternudeli und Gemüse Fr. 31.90
- > **Schweinsbraten** im Ofen geschmort, mit Kartoffelstock und Gemüse Fr. 32.90
- > **Cordon bleu vom Schweinsnierstück**, mit Saisongemüse und Kartoffelschnitzen Fr. 36.70
- > **Schweinsgeschnetzeltes „Bündner Art“** mit Baumnüssen und Apfelstückli, serviert mit Butternudeln Fr. 38.00
- > **Schweinefiletmedaillons** mit krossen Speckscheiben auf Safranrisotto und Broccoli an Mandelbutter Fr. 40.00

- > **Saftig gebratenes Schweinsfilet „Nussknacker“** (mit Honig-Nusskruste),
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Fr. 40.00
- > **Rosa gebratenes Lammentrecôte** mit feiner Kräuterkruste,
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Fr. 45.00
- > **Gebratene Lammracks** mit Kräuterkruste, feinem Gemüse
und Süsskartoffelschnitzen

Fr. 44.00
- > **Lammspiesse** an Thymianjus, mit frischem Gemüse, Folienkartoffeln
und Sauerrahmsauce

Fr. 44.00
- > **Rindsschmorbraten „Winzer Art“** an einer Blauburgundersauce,
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Fr. 39.00
- > **Saftiger Kalbsschulterbraten „Jeninser Art“** an Rosmarinsauce,
mit Gemüse und hausgemachtem Kartoffelstock

Fr. 44.00
- > **Kalbsschnitzel (vom Bäggli)** an feiner Champignonrahmsauce,
mit Butternudeln und Saisongemüse

Fr. 40.00
- > **Paniertes Kalbsschnitzel „Wiener Art“**, mit Pommes frites
und Gemüsebouquet

Fr. 39.70
- > **Cordon bleu vom Kalb** mit feinem Gemüse und Pommes frites

Fr. 44.00
- > **Rindsentrecôte vom Grill** mit Kräuterbutter gratiniert,
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Fr. 46.00
- > **Kalbs-und Rindsfiletmedaillons** mit Sauce Béarnaise,
Saisongemüse und Weissweinisotto

Fr. 56.00
- > **Roastbeef** an einem Portweinsaucenspiegel, mit feinem Gemüse
und Herzoginnenkartoffeln

Fr. 47.00
- > **Gebratenes Zanderfilet** mit Zitronen-Basilikum-Öl an Blattspinat,
mit Salzkartoffeln (auch mit Zitronensauce oder mit Buttermandeln möglich)

Fr. 38.00
- > **Hausgeräucherte Forelle** an feiner Zitronensauce,
begleitet von frischem Gemüse und Jasminreis

Fr. 37.00
- > **Hausgemachte Zander-Knusperli** mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

Fr. 36.00

FEINE HAUSDESSERTS

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

- > **Hausgemachtes Caramelköpfl**i mit Rahm und Früchten garniert **Fr. 11.90**
- > **Hausgemachtes Panna cotta** mit Früchten garniert **Fr. 11.90**
- > **Hausgemachte gebrannte Crème** (karamellisierte Vanillecrème) **Fr. 11.90**
- > **Frischer Fruchtsalat** mit Vanilleglace **Fr. 11.90**
- > **Waldbeeren mit Vanilleglace** **Fr. 9.60**
- > **Sorbet-Teller** **Fr. 12.60**
- > **Mandarinensorbet** mit Röteli **Fr. 12.90**
- > **Zitronensorbet** mit Wodka **Fr. 12.90**
- > **Marinierte Datteln** mit Zimtglace **Fr. 13.60**
- > **Zimtglace** mit lauwarmem Zwetschgenkompott **Fr. 13.60**
- > **Hausgemachtes Schokoladenmousse** - weiss und dunkel **Fr. 13.60**



KLEINES DESSERTBUFFET

- > **Das kleine Buffet:** Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, dunkles Schokoladenmousse, Meringuen, Crème brûlée, Vanille- und Erdbeerglace, Schlagrahm, frische Früchte, sowie eine kleine Käseplatte **Fr. 20.90**



GROSSES DESSERTBUFFET

- > **Das grosse Buffet:** Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfl, dunkles und weisses Schokoladenmousse, Crème brûlée, verschiedene Glaces und Sorbets, Cakes, Guetzli, Meringuen, Schlagrahm, Trauben, frische Früchte und Beeren, Tiramisu, sowie eine grosse Käseplatte **Fr. 25.90**

UNSER OFFENAUSSCHANK

| Jeninser Rotweine | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|-------------------|------|-------|-------|-------|
| Jürg Obrecht | 6.50 | 13.00 | 19.50 | 32.50 |
| Luzi Jenny | 6.50 | 13.00 | 19.50 | 32.50 |
| Georg Schlegel | – | – | – | 36.00 |

| Herrschaft Rotweine in Flaschenweinqualität | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|-------|-------|-------|-------|
| V. J. Schiess Aspermont (...hergestellt wie Ripasso) | 10.80 | 21.60 | 32.40 | 49.50 |
| Einfach Von Salis Wein (Cuvee Gamaret und Pinot Noir) | 9.80 | 19.60 | 29.80 | 48.50 |
| Herrschaft Barrique | 12.80 | 24.60 | 35.40 | 56.50 |

| Ausländischer Rotwein | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---------------------------|------|-------|-------|-------|
| Tamaral Reserva (Spanien) | 9.70 | 19.20 | 28.70 | 47.70 |

| Jeninser Weissweine | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|------|-------|-------|-------|
| Riesling x Sylvaner, Jürg Obrecht (... der etwas Fruchtigere) | 6.50 | 13.00 | 19.50 | 32.50 |
| Riesling x Sylvaner Lupus, Georg Schlegel | 8.50 | 17.00 | 25.50 | 42.50 |

| Herrschaft Weissweine in Flaschenweinqualität | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|------|-------|-------|-------|
| Sauvignon Blanc Luzi Jenny | 9.50 | 19.60 | 29.80 | 48.50 |
| Pinot Blanc (Weissburgunder) | 9.50 | 19.60 | 29.80 | 48.50 |
| Pinot Gris, Jürg Obrecht (...leichte Restsüsse) | 8.90 | 17.80 | 26.70 | 43.50 |

| Jeninser Roséweine | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|------|-------|-------|-------|
| Jürg Obrecht | 6.50 | 13.00 | 19.50 | 32.50 |
| Georg Schlegel Schiller Lucretia (... leicht und fruchtig) | 8.50 | 17.00 | 25.50 | 42.50 |

| Schaumwein | 1 dl |
|---|-------|
| Herrschaftler Cüpli (lieblich & spritzig) | 10.80 |



WEINKARTE DER FLASCHENWEINE

Jeninser Rotwein von einheimischen Selbstkelterern

| | | | | | |
|--|--------|-------|--|--------|-------|
| Jürg Obrecht , Auslese Pinot Noir | 7.5 dl | 56.80 | Grünenfelder , Pinot Noir | 7.5 dl | 65.80 |
| Luzi Jenny , Pinot Noir | 7.5 dl | 56.80 | Annatina Pelizzati , Pinot Noir | 7.5 dl | 65.80 |
| Luzi Jenny , Auslese Pinot Noir | 7.5 dl | 60.80 | Johanni Jenins , | | |
| Lindenwingert, Sprecher | | | Tradition Pinot Noir | 7.5 dl | 63.80 |
| von Bernegg , Pinot Noir | 7.5 dl | 65.80 | Georg Schlegel , Pinot Noir | 7.5 dl | 65.80 |
| | | | Luzi Jenny , Zweigelt | 7.5 dl | 61.80 |

Jeninser Barriqueweine in der kleinen Flasche (*= Schöppli)

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|-------|--------------------------------|----------|-------|
| Jürg Obrecht | *3.75 dl | 42.80 | Thomas und Edith Marugg | | |
| Christian Jenny , Pinot Noir | 5.0 dl | 53.80 | Krug Pinot Noir | *3.75 dl | 44.80 |



Jeninser Barriqueweine – ein Jahr im Eichenfass gereift

Vollmundiges Bouquet mit zartem Holzgeschmack

| | | | | | |
|---|--------|-------|--|--------|--------|
| Jürg Obrecht/Calander Pinot Noir | 7.5 dl | 79.80 | Weingut zur Sonne , | | |
| Annatina Pelizzati , Pinot Noir | 7.5 dl | 88.80 | Trocla Nera Pinot Noir | 7.5 dl | 79.80 |
| Sprecher von Bernegg , | | | Weingut zur Sonne , | | |
| vom Pfaffen/Calander Pinot Noir | 7.5 dl | 86.80 | Monolith Pinot Noir | 7.5 dl | 110.80 |
| Luzi Jenny , Pinot Noir | 7.5 dl | 77.80 | V. J. Schiess , | | |
| Christian Jenny , Pinot Noir | 7.5 dl | 73.80 | Jeninser Gamaret | 7.5 dl | 95.80 |
| Thomas und Edith Marugg , | | | Irene Grünenfelder , | | |
| Krug Pinot Noir | 7.5 dl | 79.80 | Alte Reben Pinot Noir | 7.5 dl | 110.80 |
| Johanni Jenins , | | | Sorso – Anatina Pelizzati , | | |
| Sélection Pinot Noir | 7.5 dl | 79.80 | Merlot | 7.5 dl | 88.90 |
| Aron Candrian Fläsch , | | | Georg Schlegel , Pradafant | 7.5 dl | 85.80 |
| Pinot Noir Barrique | 7.5 dl | 79.80 | Georg Schlegel , Saliser Pinot Noir | 7.5 dl | 117.00 |

Weitere Spezialitäten aus guten Jeninser Reblagen

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|-------|----------------------------------|--------|-------|
| Johanni Jenins , | | | Christian Jenny , | | |
| Pinot Noir Réserve | 7.5 dl | 62.80 | Wurzelecht Pinot Noir | 7.0 dl | 58.80 |
| Christian Jenny , | | | Christian Jenny , | | |
| Mariafeld Pinot Noir | 7.5 dl | 56.80 | Wurzelecht Pinot Noir | 5.0 dl | 39.80 |
| V. J. Schiess Jeninser | | | V. J. Schiess Aspermont , | | |
| Jeninser Gamaret | 7.5 dl | 95.80 | (hergestellt wie ein Ripasso) | 7.5 dl | 69.80 |

WEINKARTE DER FLASCHENWEINE



Jeninser Weissweine

| | | |
|---|--------|-------|
| Georg Schlegel , Chardonnay | 7.5 dl | 85.80 |
| Jürg Obrecht , Riesling Sylvaner | 7.5 dl | 55.80 |
| Jürg Obrecht , Pinot Gris | 7.5 dl | 60.80 |
| Annatina Pelizzati , Weissburgunder | 7.5 dl | 69.80 |
| Irene Grünenfelder , Weissburgunder | 7.5 dl | 67.80 |

| | | |
|--|--------|-------|
| Johanni Jenins , Schiller | 7.5 dl | 56.80 |
| Luzi Jenny , Sauvignon blanc | 7.5 dl | 63.80 |
| Luzi Jenny , Riesling Sylvaner | 7.5 dl | 56.80 |
| Weingut zur Sonne , Chardonnay | 7.5 dl | 89.80 |
| Johanni Jenins , Weissburgunder | 7.5 dl | 60.80 |

Cuvée

| | | |
|--|--------|-------|
| Taurus – Jürg Obrecht , Cabernet Jura/Merlot | 7.5 dl | 65.80 |
|--|--------|-------|

Ausländische Weine

| | | |
|--|--------|-------|
| Chianti la Madonnina-Triacca Italien | 7.5 dl | 55.80 |
|--|--------|-------|

| | | |
|--|--------|-------|
| Amarone Valpolicella Italien | 5.0 dl | 58.50 |
|--|--------|-------|

| | | |
|----------------------------------|--------|-------|
| Tamaral Reserva (Spanien) | 7.5 dl | 66.50 |
|----------------------------------|--------|-------|

| | | |
|--|--------|-------|
| Luccarelli Primitivo di Manduria (Italien) | 7.5 dl | 81.80 |
|--|--------|-------|

| | | |
|---|--------|-------|
| Château Ormes de Pez-St-Est. (Frankreich) | 7.5 dl | 85.80 |
|---|--------|-------|

| | | |
|-----------------------------|--------|-------|
| Razzmatazz (Spanien) | 7.5 dl | 81.80 |
|-----------------------------|--------|-------|

(50% Garnacha, 30% Cariñena, Fam. Candrian, 7152 Sagogn/GR)

Dessertwein

| | | |
|--------------------------------------|---------|-------|
| Dolce Ladina – Jürg Obrecht , | 3.75 dl | 64.80 |
|--------------------------------------|---------|-------|

Federweiss

| | | |
|---------------------------|--------|-------|
| Jürg Obrecht | 7.5 dl | 51.80 |
| Irene Grünenfelder | 7.5 dl | 53.80 |



Jeninser Spirituosen-Spezialitäten

| | | | |
|--|--------|------|-------|
| Marc , Thomas Marugg | 42.0 % | 2 cl | 14.50 |
| Marc , Jürg Obrecht | 42.0 % | 2 cl | 12.50 |
| Marc , Christian Jenny | 41.0 % | 2 cl | 12.50 |
| Marc , Sprecher von Bernegg (<i>neutral</i>) | 43.0 % | 2 cl | 12.50 |
| Marc , Sprecher von Bernegg, (<i>6 Jahre alt</i>) | 43.0 % | 2 cl | 14.50 |
| Marc , Schlegel (<i>14 Jahre alt</i>) | 42.0 % | 2 cl | 14.50 |



Kontakte:

| | |
|------------------------|---------------|
| Jürg Obrecht | 081 302 26 80 |
| Luzi Jenny | 081 302 25 46 |
| Christian Jenny | 081 302 31 96 |
| Thomas Marugg | 081 302 14 43 |

| | |
|---------------------------|---------------|
| J. U. Johanni | 081 302 33 78 |
| Georg Schlegel | 081 302 55 85 |
| Irene Grünenfelder | 079 759 89 73 |
| Aron Candrian | 079 935 19 78 |

| | |
|--------------------------|---------------|
| Weingut zur Sonne | 081 302 21 45 |
| V. J. Schiess | 079 667 46 64 |
| Familie Candrian | 078 935 19 78 |
| Familie Tanner | 081 302 12 06 |

Es kann vorkommen, dass die eine oder andere Flasche für eine gewisse Zeit nicht lieferbar ist.
Die Jeninser Weinbauer und wir danken herzlich für Ihr Verständnis.