



## **Speise- und Getränkekarte** *Menu and beverages*

Sommer/ Summer 2026

Liebe Gäste,

Wir legen grossen Wert auf Regionalität, Saisonalität und bewusste Fleischwahl. Unsere Zutaten stammen – wann immer möglich – von lokalen Produzent:innen. Diese arbeiten nachhaltig und mit Respekt gegenüber Natur und Tier.

*Dear guests,*

*We attach great importance to regionality, seasonality and conscious choice of meat. Whenever possible, our ingredients come from local producers. They work sustainably and with respect for nature and animals.*

[www.grandislaax.ch](http://www.grandislaax.ch)

Preise/*Prices* in CHF inkl. MwSt.

## Vorspeisen

### Starters

Grandis Trockenfleischplättli <i>Grandis dried meat platters</i>	klein 27.00 <i>small</i>	gross 35.00 <i>large</i>
Grandis Trockenfleischplättli   Käsespezialitäten <i>Grandis dried meat platters   cheese specialties</i>	klein 27.00 <i>small</i>	gross 35.00 <i>large</i>
Ochsenherztomaten   Burrata   Basilikum-Pesto <i>Oxheart tomatoes   burrata   basil pesto</i>		19.00
Gurkensalat   geräuchertes Forellenfilet   Radieschen   Buttermilch   Dill <i>Cucumber salad   smoked trout fillet   radishes   buttermilk   dill</i>		26.00
Rindscarpaccio   Bergkäse   Olivenöl   Alpensalz <i>Beef carpaccio   mountain cheese   olive oil   alpine salt</i>		28.00
Blattsalat   Hausdressing <i>Leaf lettuce   house dressing</i>		15.00
mit Pilzen   Speck <i>with mushrooms   bacon</i>		19.00

## Raclette

### Raclette (*melted cheese*)

Original   Brot <i>Original   bread</i>		15.00
Traditionell   Pellkartoffeln <i>Traditional   boiled potatoes</i>		15.00
Rustikal   Bramata <i>Rustical   bramata</i>		23.00
Brot   Pilze <i>Bread   mushrooms</i>		26.00
Brot   gegrilltes Rindspailard <i>Bread   grilled beef paillard</i>		46.00

## Bramata vom offenen Feuer

wahlweise mit:

### *Bramata from the open fire*

*optional with*

vier verschiedenen Käsesorten <i>four different sorts of cheese</i>		27.00
gebratenen Pilzen <i>fried mushrooms</i>		26.00

Klein  
*small*

Gross  
*large*

## Grilladen vom offenen Buchenholz-Feuer *Grilled specialities from the open beech wood fire*

Lammrack  
*Racks of lamb*

47.00

54.00

Albula Forelle  
*Albula trout*

49.00

Trutenbrust  
*Turkey breast*

38.00

Hausgemachte Chili-Rotwein-Bratwurst (Rind | Schwein)  
*Homemade chili-red wine bratwurst (beef | pork)*

26.00

## Spezialitäten vom Rind *Beef specialties*

Filet  
*Filet*

52.00

59.00

Rindshohrücken  
*Beef loin*

56.00

Paillard  
*Paillard*

49.00

56.00

Als Beilage Gemüse und zur Auswahl: Bramata | Bratkartoffeln | Kartoffelpüree  
Saucen: Rotweinbutter | Chimichurri | Jus  
*Vegetables as a side dish and a choice of: Bramata | fried potatoes | mashed potatoes*  
*Sauces: red wine butter | chimichurri | jus*

### **Grandis Burger – mit Rindfleisch vom Demeterhof Dusch aus Paspels**

42.00

Speck | Raclette | Speckmayonnaise | eingelegte Zwiebeln | Bratkartoffeln

*Grandis Burger – made with beef from the Demeter-certified Dusch farm in Paspels*

*Grandis Rindsburger: Bacon | raclette | bacon mayonnaise | pickled onions | fried potatoes*

## Vegetarisch *Vegetarian*

Grandis Vegi Burger

Linsen - Kichererbsen Patty | Basilikummayonnaise | Ochsenherztomaten | Ruccola | Bratkartoffeln

29.00

*Grandis Veggie Burger*

*Lentil-Chickpea Patty | Basil mayonnaise | oxheart tomatoes | arugula | fried potatoes*

## Nachspeise

### Desserts

Käsespezialitäten | Früchtesenf | Birnenbrot 23.00  
*Cheese specialties | fruit mustard | pear bread*

Tobleronemousse | saisonale Beeren | Sauerrahmglace 15.00  
*Toblerone mousse | seasonal berries | sour cream ice cream*

Bratapfel vom Grill 15.00  
Heuglace | Crumble  
*Grilled baked apple*  
*Hay ice cream | crumble*

Affogato 10.50  
*Affogato*

Glace (pro Kugel): 5.50  
Schokolade | Heu | Vanille | Sauerrahm  
Sorbet:  
Zitrone | Himbeeren

*Ice cream (per scoop):*  
*Chocolate | hay | vanilla | sour cream*  
*sorbet:*  
*Lemon | raspberries*

Geniessen Sie dazu ein feines Glas Süsswein im Offenausschank!

*Enjoy a fine glass of sweet wine by the glass!*

Fleischdeklaration: Schwein CH | Rind IRL, CH | Lamm IRL | Fisch CH | Geflügel CH  
*Meat declaration: Pork CH | Beef IRL, CH | Lamb IRL | Fish CH | Poultry CH*

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.  
*All our bread and baked goods come from Switzerland.*

Bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten geben wir Ihnen gerne Auskunft.  
*If you have any questions about allergens or ingredients, we will be happy to provide you with information.*



## Getränkete Beverages

### Weine

Als Vinothek mit einem umfassenden Sortiment von mehr als 1000 Weinen in allen Formaten können Sie bei uns Ihren Lieblingswein zum Essen geniessen. Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie Ihren Wein aus den Vitrinen der Vinothek oder lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitenden beraten.

Gerne servieren wir Ihnen auch Weine im Offenausschank. Fragen Sie nach unserem Angebot!

**Für die Konsumation im Restaurant verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 32.00 pro 75 cl Flasche.** Die angegebenen Preise verstehen sich als Verkaufspreise der Vinothek. Jeden präsentierten Wein können Sie bei uns in der gewünschten Menge kaufen.

#### *Wines*

*As a wine shop with an extensive assortment of more than 1000 wines in all formats, you can enjoy your favorite wine with your meal. Take your time and choose your wine from the showcases of the vinotheque, or let our service staff advise you. We are also happy to serve you wines by the glass. Ask for our offer! **For consumption in the restaurant we charge a tap fee of Fr. 32.00 per 75 cl bottle.** The prices indicated are the sales prices of the Vinothek. Each wine presented can be purchased from us in the desired quantity.*

# Getränke

## *Beverages*

	dl	CHF
<b>Mineralwasser / Bier / Aperitif</b> <i>Mineral water / Beer / Aperitif</i>		
Calanda Edelbräu	3.3	5.50
Passugger Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2.7 7.7	5.00 9.50
Allegra Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	2.7 7.7	5.00 9.50
Laaxer Hahnenwasser	3 5 10	2.00 3.00 5.00
Hausgemachter Sirup	3 5 10	5.00 7.00 10.00
Coca Cola Zero	3.3	5.00
Tonic Water	2	5.00
Grapefruit Tonic Water	2	5.00
Sanbitter	1	5.00
<b>Kaffee / Tee</b> <i>Coffee / Tea</i>		
Kaffee Crème, Espresso		5.30
Doppelter Espresso		7.50
Tee div. Sorten (Raselli Bio)		5.50

% 4 cl

### **Liköre *Liqueurs***

Ramazotti	30%	10.00
Appenzeller	29%	10.00
Cynar	16.5%	10.00
Limoncello	25%	12.00

### **Gin Tonic**

Grapefruit Gin ( Time Out Gin, Zürich )	43%	20.00
Green Apple Gin ( Time Out Gin, Zürich )	43%	20.00
Blood Orange Gin ( Time Out Gin, Zürich )	43%	20.00
Pink Grapefruit Gin ( Time Out Gin, Zürich )	43%	20.00

2 cl

### **Obstbrände *Fruit brandies***

Diverse Obstbrände erhältlich		15.00
-------------------------------	--	-------

### **Grappa**

#### **Italien**

Diverse Grappa erhältlich

Grappa «Weiss»		15.00
Grappa «Gelb»		16.00
Grappa «Schwarz»		18.00

4 cl

### **Whiskys**

Diverse Single Malt erhältlich

Whisky «Weiss»		16.00
Whisky «Gelb»		18.00
Whisky «Schwarz»		20.00