



Speise- und Getrankearte *Menu and beverages*

Frühling/ Spring 2025

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

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>
Anas Schafsfrischkäse gegrillter Rhabarber Thymian-Pesto <i>Fresh sheep's cheese grilled rhubarb thyme pesto</i>		17.00
Geräuchertes Forellentatar Crème Fraîche Limetten-Blini <i>Smoked trout tartare crème fraîche lime blini</i>		26.00
Rindscarpaccio Bergkäse Olivenöl Alpensalz <i>Beef carpaccio mountain cheese olive oil alpine salt</i>		28.00
Blattsalat Hausdressing <i>Leaf salad house dressing</i>		13.00
Nature <i>Nature</i>		
Pilz Speck <i>Mushroom 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 Polenta <i>Rustical polenta</i>		23.00
Brot Pilzen <i>Bread mushrooms</i>		26.00
Brot gegrilltes Rindspailard <i>Bread grilled beef paillard</i>		44.00

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 <i>Racks of lamb</i>	47.00	54.00
Albula Forelle <i>Albula trout</i>		48.00
Trutenbrust <i>Turkey breast</i>		36.00
Hausgemachte Chili-Rotwein-Bratwurst (Rind Schwein) <i>Homemade chili-red wine bratwurst (beef pork)</i>		24.00

Spezialitäten vom Rind *Beef specialities*

Filet <i>Fillet</i>	52.00	59.00
Entrecote <i>Entrecote</i>		54.00
Paillard <i>Paillard</i>	49.00	56.00

Tomahawk-Steak vom Hochlandrind am Knochen gereift und veredelt ab zwei Personen auf Vorbestellung <i>Tomahawk steak from Highland cattle matured and refined on the bone from two persons on advance order</i>	pro Person <i>per person</i>	62.00
---	---------------------------------	-------

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

Vegetarisch *Vegetarian*

Gegrillte Aubergine fermentierte Bohnen Schafsfrischkäsecrème Haselnuss Silberzwiebel <i>Grilled eggplant fermented beans sheep's cream cheese crème hazelnut silver onion</i>		27.00
---	--	-------

Nachspeise

Desserts

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

Weisses Schokoladenmousse 15.00
Fruchtpüree | Sanddorn-Sorbet
White chocolate mousse
Fruit puree | Sea buckthorn sorbet

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

Glace (Pro Kugel): 5.50
Arvenholz | Schokolade | Heu
Sorbet:
Sanddorn | Holunderblüten

Ice cream (per scoop):
Swiss stone pine | chocolate | hay
sorbet:
Sea buckthorn | Elderflower

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.



Getränketearte *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 Offen-Ausschank. 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
Mineralwasser / Bier / Aperitif <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
Rosmarin Tonic Water	2	5.00
Grapefruit Tonic Water	2	5.00
Sanbitter	1	5.00
Kaffee / Tee <i>Coffee / Tea</i>		
Kaffee Crème, Espresso		5.30
Doppelter Espresso		7.50
Tee div. Sorten (Sirocco)		5.50

% 4 cl

Liköre *Liqueurs*

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

Gin

Le Tribute Gin (MG Destillerie, Spanien)	43%	20.00
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

Whiskies

Diverse Single Malt erhältlich

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

