

Jamies

Geschätzter Jamies - Gast



Herzlich willkommen im Jamies dem etwas anderem Speiselokal
Es ist uns eine Freude, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
In den alten Gemäuern des ehemaligen Hotel Splügen, bieten
wir kulinarisch gemütliche Stunden
Es ist unsere Leidenschaft, immer wieder spannende und neue Gerichte zu
kreieren. Frisch zubereitet aus saisonalen Produkten: Fleisch und Fisch in bester Qualität und
natürlichen Zutaten aus schonender und nachhaltiger Landwirtschaft.

Freuen Sie sich auf einzigartige Aromen von Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt.
Traditionelle Rezepte kombinieren wir mit aktuellen Trends der modernen Küche. Geniessen
Sie ein paar entspannte Momente in angenehmer Gesellschaft und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir haben alles vorbereitet, damit Sie sich rundum wohlfühlen. Vergessen Sie dabei nicht,
sollte es doch einmal länger dauern, so gibt es ein Sprichwort, das die Küche und Natur im
grossen Masse verbindet. «Geduld bringt Rosen»

Ihre Gastgeber aus Leidenschaft
Roland Dick
sowie alle unsere Mitarbeiter/ innen

ab 2 Personen auf Vorbestellung

Das Fondue wird ausschliesslich an unserem La Tavola Tisch serviert

Fleischfondue (Chinoise) mit vielen Beilagen und Saucen pro Person 39

Abwechslung macht das Leben süss.

Begleitet wird das Fondue mit 200g Rindfleisch pro Person
mit feinen Früchten, verschiedene Gemüse,
Reis, Teigwaren, Pommes frites.
und 6 köstlichen Saucen.

Auch gerne für Vegetarier mit frischen Gemüsen erhältlich

Essen macht glücklich mit oder ohne Fleisch

Chur do bin i dahai

Willkomma im Jamies bi Apero Filet Capuns und andra Brunz. Du bisch dr gailst Kanton vor
Wält Bisch mini Heimat und alles was zählt
In da Bündner Berga bini nia allai und Z`Chur im Jamies da bin i dahai.

Apero 's

Bruschetta 2 geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfel	6
Falafel 2 frittierte Kräuter Falafel im Parmesan Körbchen	7
Nähkörbchen ab 2 Personen pro Person Bündnerfleisch Rohschinken Speck Salsiz Käse Tomaten Eier Früchte Birnbrot vom Hause	12

Suppen

Bündner Gerstensuppe Deftig köstliche mit Bündnerfleisch Salsiz und feinsten Kräutern	9
Kürbis- Ingwersuppe mit geröstetem Kürbis Öl und frischem Ingwer abgerundet	9
Riesling Suppe abgerundet mit Maienfelder Riesling-Silvaner und Sahnehaube	9
Tomatensuppe mit Basilikum aus verschiedenen Tomaten mit duftend feinem Basilikum	9

Köstliche Starter

Blattsalat knackig frische Blattsalate	9
Gemischter Salat eine Symphonie frischer Salate	10
Gurkensalat Salatgurken mit Chili durchzogen Zitronensaft Balsamico Salz Pfeffer	8
Fenchel-Dattelsalat frische Fenchelstreifen mit Zitrone weissem Balsamico	14
Avocado Salat mit Vinaigrette begleitet von feinem Nüsslisalat	16
Nüsslisalat Malteser Art mit Speck Champignons und Eiwürfeln	15
Tomatensalat Caprese Tomaten Mozzarella mit Parmesankörbchen und Blattsalat	14
Tatar mit Rind 90g / 150g feinstes Rindfleisch mit Toast und Butter	21 / 28
Capuns 3 Stk / 5 Stk hausgemachte Krautwickel mit Bündnerfleisch frischen Gartenkräutern	16 / 28

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie auf Anfrage gerne unser Personal

Wir verwenden beim Fleisch nach Möglichkeit höchste Schweizer Qualität,
Wenn wir das nicht erhalten beziehen wir es aus Australien Argentinien Uruguay Paraguay und Irland
Fisch und Krustentiere werden deklariert

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST

Gereiftes Rindsfilet vom Grill

Unser Grillmeister steht seit mehr als dreissig Jahren am Grill.
Qualität ist für uns nicht nur ein Wort, sondern ein Versprechen.
Die Garstufe ist ein sehr wichtiges Element das wir bewusst in unsere vier Stufen einteilen. Dabei verspricht **«saignant»** höchster Genuss.

«bleu» «saignant» «à point» «bien cuit»

Rindsfilet «Boby» 180g **48**
kein Feinschmecker wird ein Rindsfilet an feinsten Morchel Sauce links liegen

Rindsfilet Spiess 200g **46**
Der Rindsfilet Spiess wird am Tisch flambiert

Rindsfilet Stroganoff **39**
die zarten Rindsfiletspitzen werden flambiert mit feinsten Paprika
Peperoni- Gurken- und Pilzwürfeln durchzogen und mit Rahm
aufgeschäumt

Wählen Sie Ihre Beilage (bei uns sind Beilagen und Gemüse inklusive)
Safran Risotto Pizokel Pommes frites Rösti

Heisser Stein höchste Qualität feinsten Genuss

Wir sind spezialisiert auf gereiftes Rindfleisch und jetzt auch vom heissen Stein. Das Fleisch braten wir nur kurz in der Küche auf beiden Seiten an, dann kommt es auf einen 300° heissen Speckstein. So kann es vom Gast nach seinem Geschmack gebraten werden. Krustentiere geben wir roh an den Tisch damit Sie auch da Ihre Garstufe selber bestimmen können.

Mit der Meersalzmühle starten Sie das Grillerlebnis.

Haben Sie einen «Riesen-Hunger»? Es gibt auch die Möglichkeit, grössere Fleischstücke zu bestellen.

Fragen Sie unser Personal.

- **180g Rindsfilet** **39**
- **280g Rindsfilet** **58**
- **200g Schweinssteak vom Nierstück** **21**
- **300g Schweinssteak vom Nierstück** **29**
- **200g Riesencrevetten auf heissem Stein** **26**
- **300g Riesencrevetten auf heissem Stein** **37**

hausgemachte Kräuterbutter und Knoblauch Mayonnaise inklusive

Unsere Beilagen zum heissen Stein
Pommes frites Nudeln Safranrisotto

Spezielles aus dem Jamies Hut

Poulet Brust Alpenstadt Poulet Gemüse Symphonie Kräuterbutter	25
Rindsfilet BURGER 180g Rind Speck Tomaten Zwiebeln Blattsalat Cocktailsauce	28
Cordon bleu Carigiet 240g Kalbschnitzel im Knuspermantel gefüllt mit Bündner Bergkäse und Bündnerfleisch	45
Kalbspaillard Café de Paris 200g grillierte Kalbshuft	45
Kalbsleberli flambiert frische Kalbsleber am besten mit unserer Hausrösti	34
Wählen Sie Ihre Beilage (bei uns sind Beilagen und Gemüse inklusive) Safran Risotto Pizokel Pommes frites Rösti	

Gratinierte Hausspezialität

Falschi Schnäggä 6 Stk / 12 Stk	23.5 / 33.5
Rindsfiletwürfel mit feinsten Kräuterbutter überbacken serviert mit Allumette Kartoffeln	

Wir verwenden beim Fleisch nach Möglichkeit höchste Schweizer Qualität
Wenn wir das nicht erhalten beziehen wir es aus Australien Argentinien Uruguay Paraguay und Irland
Fisch und Krustentiere werden deklariert

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST

Royales Herbst Menü

pro Person 48

Kürbis- Ingwersuppe

tranchiertes Rindsfilet mit Café de Paris überbacken

oder

Green Burger Petty überbacken

frisches Gemüse vom Bauern

Safranrisotto

Caramel Crème mit Rahm

Immer Beliebte

Green Burger Petty	25
Veganer Burger mit Erbsenprotein garniert mit frischen Gemüsen	
Kräuter Falafel	25
feinste Kräuter Falafel im frittiert mit auserlesenen Salaten garniert	
Bündner Krautpizokel	25
Gemüse Speck Bündnerfleisch Alpkäse Rahm	
Quarkpizokel mit Steinpilzen	25
An Käserahmsauce	
Flammkuchen Original	15
Sauerrahm Schnittlauch Speck Zwiebeln	
Flammkuchen Toskana	16
Sauerrahm Tomaten Mozzarella Basilikum Zwiebeln	
Flammkuchen Jamies	18
Sauerrahm Gemüse Tomaten Mozzarella Basilikum Zwiebeln	
Flammkuchen Diavolo	17
Sauerrahm Salami Chili Peperoni Zwiebeln	

Schirm Scharm und Dessert Zauber

Caramel Crème	10 / 12
aus Omas Küche herrlich erfrischend mit Rahm garniert	
Vermicelles Träumli	9 / 13
feinstes Marroni Purre mit Kirsch Meringues Rahm	
Nesselrode (Graf Karl Nesselrode war ein Diplomat)	10 / 14
Marroni Purre Vanilleeis Meringues und Rahm	
Vanille Glace „heisser Opa“	12
Vanilleeis mit heissen Churer Zwetschgen	
Lumbreiner Riesenmeringues	9 / 13
knusperige Riesenmeringues mit Vanilleeis Rahm	
Altstadter Eiscafétäum	9 / 13
aufgeschlagene Mocca Glace mit Espresso Kirsch Rahm	
Heisser Liebestraum	9 / 13
Vanille- Himbeer Glace an heissen Waldbeeren Rahm	
Bananen Boot	9 / 13
Vanille- Schokoladeneis Bananen Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm	
Bündner Caramel Becher	9 / 13
Caramel Crème mit Vanilleeis Baumnuss Rahm	
Schokolade Swiss Dream	10 / 12
der luftigste Schokoladenschaum den Sie jemals auf Ihre Zunge fühlten	
Glace Aromen (pro Kugel)	4
Vanille Erdbeer Schokolade Mocca Rötali Zitronen Himbeer Mango Stracciatella	
Rahm	2