RESTAURANT
FORUM
LANDQUART

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Restaurant Forum in Landquart.

Seit dem 20. Oktober 2025 dürfen wir unser Restaurant Forum mit österreichischen Speisen und kulinarischen Spezialitäten bewirten.

Unser Motto: Wir kochen frisch, regional und gutbürgerlich mit einer herrlichen Prise Liebe.

Unser täglich wechselndes Mittagsbuffet lockt vom Arbeiter bis zur Familie aus Nah und Fern. Das reichhaltige Sonntagsbuffet lädt zum Verweilen ein und ist für Schlemmer- und Kulinarik Freunde ein Schmaus. Zum krönenden Abschluss empfehlen wir unsere für Sie zusammengestellte

à la Carte Karte mit feinen Dessertkreationen.

Ob im Sommer auf unserer sonnenverwöhnten Terrasse oder bei Event – Auftritten im Saal, wir sind gerne für Alle da und heissen Sie als neuer Freund willkommen.

Vorspeisen

Bruschetta Klassisch **9.50**

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Bruschetta mit Räucherlachs **11.50**

Geröstetes Brot mit cremigem Frischkäse, Räucherlachs und Dill

Rindertatar (70g) **19.50**

Fein geschnittenes Rindfleisch, klassisch zubereitet mit Kapern, Schalotten und Essiggurken – dazu servieren wir Ihnen Toast mit Butter

Tomaten – Mozzarella Variation **14.50**

Feine reife Tomaten kombiniert mit einem frischen Büffelmozzarella, Basilikum und bestem Olivenöl und Balsamico Reduktion Dressing

Suppen

Tagessuppe (Mo-Fr) **8.50**

Täglich wechselndes Angebot

Beilagen Salate

Grüner Salat klein **6.50**

Frischer Blattsalat der Saison

Gemischter Salat klein **8.50**

Frische bunte Blattsalate mit saisonalem Gemüse verfeinert

Grüner Salat gross **9.50**

Eine grosse Portion frische saisonale Blattsalate

Gemischter Salat gross **11.50**

Eine grosse Auswahl an bunten saisonalen Blattsalaten und frischem saisonalem Gemüse

Salatteller

Salatteller mit Pouletbruststreifen **22.50**

Grosser gemischter bunter Salatteller mit gegrillten oder panierten Pouletbruststreifen – ein leichter Genuss

Wurst – Käse Salat **17.50**

Traditioneller Wurst – Käse Salat mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot nach Österreichischer Art

Hauptgerichte

Schnitzel «Wiener Art» vom Schwein (ca. 160g) **24.50**

Zartes Schweineschnitzel in Panade mit Pommes Frites und frischem bunten Butter - Marktgemüse nach Saison

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 160g) **34.50**

Feines Kalbsschnitzel in knuspriger Panade, Pommes Frites und frischem bunten Butter – Marktgemüse nach Saison

Pouletbrust – Schnitzel (ca. 160g) **23.50**

Hähnchenbrustschnitzel in Panade, Pommes Frites und frischem bunten Butter – Marktgemüse nach Saison

Fish & Chips **29.50**

Eglifilet im Bierteig, Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartare. Serviert an knackigem Salatbouquet

FORUM - Spiess **24.50**

Saftige Schweins – Medaillons, Pouletbrust und Gemüse am Spiess gegrillt. Serviert an knackigem Salatbouquet und Kartoffel – Wedges

FORUM - Pfänndle **32.50**

Feines zartes Schweinsfilet – Medaillons an hauseigener rassigen Pfeffersauce und hausgemachten Käsespätzle mit Röstzwiebeln. Dazu servieren wir saisonales buntes Butter – Marktgemüse

Unsere Cordon – Bleu Spezialitäten

Classic vom Schwein (ca. 160g) **29.50**

Gefülltes zartes Schweineschnitzel mit saftigem Schinken und rassigem Käse, Pommes Frites und saisonalem Buttergemüse

Alpen vom Schwein (ca. 160g) **31.50**

Gefülltes zartes Schweineschnitzel mit Speck, Schinken, Zwiebeln und rassigem Käse, Pommes Frites und saisonalem Buttergemüse

Classic vom Kalb (ca. 160g) **38.50**

Gefülltes zartes Kalbsschnitzel mit saftigem Schinken und rassigem Käse, Pommes Frites und saisonalem Buttergemüse

Alpen vom Kalb (ca. 160g) **40.50**

Gefülltes zartes Kalbsschnitzel mit Speck, Schinken, Zwiebeln und rassigem Käse, Pommes Frites und saisonalem Buttergemüse

Für unsere vegetarischen Freunde

Gebackene Melanzani **19.50**

Knusprig gebackene Auberginen – Scheiben in hauseigener Panade mit Sauce Tartar und Marktgemüse

Käsespätzle **19.50**

Hausgemachte Spätzle mit rassigem Bergkäse und Röstzwiebeln – dazu servieren wir eine Portion Apfelmus

Für unsere kleinen Superstars

Portion Pommes Frites	**6.50**
Pasta mit Butter	**7.50**
Spätzle mit Natursauce	**8.50**
Spaghetti mit Tomatensauce	**12.50**
Spaghetti mit Bolognesesauce	**13.50**
Chicken Nuggets (5 Stk.) mit Pommes	**14.50**
Kinderschnitzel mit Pommes	**14.50**
Portion Preiselbeeren	**1.00**
Portion Apfelmus	**1.00**
Piraten Teller	**4.50**

Gerne servieren wir Ihnen ein 2. Gedeck

Desserts

Belgische Waffel **9.50**

Warm serviert mit einer Kugel Glace, Fruchtsauce und mit frischen Früchten ausgarniert

Kaiserschmarrn für 2 Personen (30min.) **29.50**

Feiner luftiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Haus - Zwetschgenröster

Bananasplit **12.50**

Vanilleglace mit Bananenfilets, Rahm und Schokosauce

Schokoladen Mousse Duo **10.50**

Feines Duo aus weisser und dunkler Schokolade

Für weitere Dessert – Kreationen fragen Sie auch nach unserer fein kreierten Glace – Karte aus dem Hause Frisco.

Hinweis zur Herkunft unserer Produkte

- Kalb: *Schweiz*
- Rind: *Schweiz, Irland, Para- Uruguay, Argentinien*
- Schwein: *Schweiz*
- Poulet: *Schweiz, Niederlande, Ungarn*
- Fisch: *Norwegen, Vietnam, asiatischer Raum*
- Brot und Gebäck: *Schweiz, Frankreich, Hausbäckerei Aligro*

Änderungen vorbehalten – je nach Marktangebot

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive

8.1% Mehrwertsteuer – Änderungen vorbehalten

Hinweis zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Unser Team steht bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten in unseren Gerichten gerne zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass obwohl wir auf höchstem Qualitäts- und Sauberkeitsniveau arbeiten, aufgrund von Lagerung, Verarbeitung sowie Zubereitung in unserer Küche eine Übertragung von Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Für Risikopersonen nehmen wir uns sehr gerne Zeit und besprechen das Menu vorweg.

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Valser still, prickelnd	0.33l	**4.00**
Valser still, prickelnd	0.75l	**7.50**
Coca Cola, Coca Cola Zero	0.33l	**4.50**
Fanta	0.33l	**4.50**
Sprite	0.33l	**4.50**
Rivella Rot/Blau	0.33l	**4.50**
Tonic Water	0.20l	**4.50**
Bitter Lemon	0.20l	**4.50**
Ginger Ale	0.20l	**4.50**
Lurisia	0.27l	**4.50**

Aranciata, Aranciata Rosso, Gazzosa, Chinatto

Säfte & Sirup

Rauch-Saft	0.30l	**4.00**
Rauch-Saft	0.50l	**5.50**
Saftschorle	0.30l	**3.50**
Saftschorle	0.50l	**5.00**
Sirup	1.00l	**3.00**
Hahnewasser	0.50l	**1.30**
Hahnewasser	1.00l	**2.60**

Kaffee & Tee

Espresso	**4.20**
Espresso Doppio	**4.90**
Café Creme	**4.50**
Cappuccino	**4.80**
Milchkaffee	**4.80**
Latte Macchiato	**5.20**
Heisse Schokolade	**4.80**
Tee diverse Sorten	**4.00**

Kaffee mit Schuss ...

Kaffee Lutz	**8.50**

Bier		**Vol %**	
Calanda Edelbräu	0.33l	4.8	**4.50**
Calanda Lager	0.58l	4.8	**5.40**
Calanda Senza	0.33l	0.0	**4.50**
Quöllfrisch vom Fass	0.30l	4.8	**4.50**
Quöllfrisch vom Fass	0.50l	4.8	**5.40**
Panache süss / sauer	0.30l	3.0	**4.50**
Panache süss / sauer	0.50l	3.0	**5.40**
Weizen Naturtrüb	0.50l	4.8	**5.40**
Weizen alkoholfrei	0.50l	0.0	**5.40**
Möhl Most klar	0.50l	4.0	**5.50**
Möhl alkoholfrei	0.50l	0.0	**5.50**

Spirituosen

Appenzeller	2cl	29.0	**7.50**
Cinzano	2cl	15.0	**7.50**
Limoncello	2cl	25.0	**7.50**
Cognac Meukow	2cl	40.0	**9.50**
Grappa Scorpione	2cl	42.0	**9.50**
Rum Plantation	2cl	40.0	**9.50**
Slijvovica	2cl	40.0	**7.50**

Aperitif

Aperol Spritz **10.50**

Der Klassiker – mit Aperol, Prosecco und Soda

Hugo **10.50**

mit Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze und Soda

Campari Orange/Soda **10.50**

Campari wahlweise mit Orangensaft oder Soda aufgefüllt

Lillet Wild Berry **10.50**

Mit fruchtigem Tonic aufgefüllt und frischen Beeren dekoriert

Wein gespritzt süss/sauer **8.00**

Weisswein wahlweise mit Zitro oder Soda aufgefüllt

Virgin Aperol Spritz **8.50**

Der alkoholfreie Klassiker – mit Orange Spritz, Tonic Water und Soda

Virgin Hugo **8.50**

mit Holunderblütensirup, Limetten, Minze und Soda