

KALTE & WARME VORSPEISEN

Parmaschinken-Carpaccio ☒ Rucola Parmesanmousse Peperonipüree	24.50
Auberginen-Ziegenkäse-Tiramisù Honig-Thymiancrème winterlicher Blattsalat	23.50
Rindstatar (☒ ohne Toast) (mild / medium / scharf) Schalotten Cornichons Eigelb Schnittlauch Toast	24.50

SALATE

Grüner Salat ☒ saisonale Blattsalate French- / Italian- / Honig-Thymian-Vinaigrette	9.00
Gemischter Salat ☒ verschiedene Gemüsesalate saisonale Blattsalate French- / Italian- / Honig-Thymian-Vinaigrette	9.50
Lauwarmer Fenchel-Chicoréesalat ☒ geröstete Nüsse Orangen Fetakäse	22.50
Winterlicher Bodenhaus-Salat ☒ Avocado Peperoni Kirschtomaten Hüttenkäse	22.50

SUPPEN

Gerstensuppe hausgemacht nach altem Rezept	klein gross	10.50 12.50
Walser "Brotsuppa"		12.50

PASTA UND VEGETARISCH

Spaghetti ☒ Napoli / Bolognese / aglio e olio		19.50
Vegetarische Capuns ☒ Mangold Spätzliteig Gemüse Splügener Bergkäse		25.50

VEGAN

Erbсен-"Speck"-Suppe ☒ gebratene "Wurstscheiben" Minzpesto		13.50
Nuss-Tortellini Knoblauch-Salbei-Margarine		24.50
"Hackbällchen"-Gemüsespiess ☒ Gemüsejus "Speck"-Bratkartoffeln		25.50
"Hackfleisch"-Lasagne Tomatensauce		26.50
Tofuschnitzel Marktgemüse Pommes frites		25.50
Tofu-Gemüsecurry-Geschnetzeltes ☒ Kräuterreis		25.50

FISCH

Frische Forelle ☒ blau oder gebraten Petersilienkartoffeln / Reis Blattspinat	34.50
Gebratenes Kabeljaufilet ☒ Senfhonigsauce Speck-Bratkartoffeln Rahmkohlrabi	37.50
Pochiertes Lachsforellenfilet ☒ Haselnuss-Kräutersauce Cassis-Risotto Gurken-Dillgemüse	37.50

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Pizzoccheri nach Art des Hauses ☒ Buchweizenspätzli Gemüse Kartoffeln Gemüsesauce Splügner Bergkäse	26.50
Hausgemachte Pizzoccheri nach Puschlaver Art Buchweizennudeln Käse Kartoffeln Wirsing Karotten Knoblauch Salbeibutter	26.50
Capuns ☒ Spätzliteig Mangold Bündnerfleisch Splügner Bergkäse	26.50

TELLERGERICHTE

Schweinsschnitzel ☒ hausgemachte Panade Pommes frites Gemüsegarntur	26.50
Cordon Bleu vom Kalb ☒ hausgemachte Panade gekochter Schinken Bündner Bergkäse Petersilienkartoffeln Gemüsevariation	44.50
Zürcher Geschnetzeltes ☒ Kalbsgeschnetzeltes Champignonsauce Rösti	39.50
Gebratenes Kalbspaillard ☒ Rotweinjus Pfeffer-Peperoni-Risotto Hanfnussöl	39.50
Gegrilltes Rumpsteak ☒ Kräuterbutter Schmorzwiebeln Röstikrokette	42.50
Gebratene Lammhüfte ☒ Rosmarinjus Ratatouille Kartoffelgratin	40.50
Geschmorte Rinderroulade mit Gurke, Speck und Zwiebel eigene Sauce Rotkohl Salzkartoffeln	38.50

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand ☒

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
Gemüseauswahl | Sauce béarnaise | Butterrösti

(Preis pro Person)

55.00

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz / Argentinien
Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Hirsch	Neuseeland
Taube	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz / Spanien
Bündnerfleisch / Salsiz	Graubünden
Rohschinken	Graubünden
Parmaschinken	Italien
Speck	Schweiz
Forellen	Ranch Farsox, Alvaneu Bad (Schweiz)
Lachs	Norwegen / Zucht
Lachsforelle	Italien
Kabeljau	Italien
Seesaibling	Island
Hummer	Frankreich

Bei Allergien und Unverträglichkeiten dürfen Sie sich gerne an unser Servicepersonal wenden - wir helfen Ihnen gerne weiter.

Die mit einem ☒-Zeichen gekennzeichneten Speisen sind auch glutenfrei erhältlich. Trotz grösster Sorgfalt können Kontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

DESSERT

Frischer Fruchtsalat ☒ natur / mit Vanilleeis	11.50
Karamellköpfler ☒ Früchte Rahm	12.50
Gebrannte Crème ☒ Früchte Rahm	12.50
Blue Curaçao Panna cotta ☒ Kumquats-Kompott Waldbeersauce	13.50
Geeistes Schwarzwälder Kirschtörtchen Röteli-Eis Schokoladensauce	14.50
Basilikum-Sauerrahmeis ☒ Zwetschgen-Zimtgelee	12.50