



## Bündner Spezialitäten

### „Sciatt“

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Käse serviert auf kleinem Salat CHF 23.80 / CHF 14.50 (klein)

### “Engadiner Capuns“

mit Speck-Zwiebelsauce & Bergkäse überbacken

CHF 26.50

### “Veltliner Pizzoccheri“

Buchweizennuheln mit Kartoffeln, Wirsing, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter

CHF 26.00



## Vorspeisen Salate & Suppen

### Salatteller vom Buffet

mit verschiedenen Dressings

CHF 13.50

### Insalata „Caprese di bufala“

Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella & Basilikum

CHF 17.90

### Salametto Grigionese

mit Bergkäse und Essiggemüse

CHF 17.60

### Tagessuppe

CHF 12.00

### Gerstensuppe

nach traditionellen Bündner Rezept mit Birnenbrot

CHF 15.00

### Consommé Stracciatella

mit Ei und Parmesan

CHF 13.50



## Risotti & Rösti

### Kürbis Risotto mit Amaretti

CHF 26.00

### Unsere Hausrösti

mit Spiegelei, Käse und Speck

CHF 25.50

### Rösti “Surlej“

mit Speck, Tomaten und Käse überbacken

CHF 25.50



Pasta

Penne "Arrabbiata"	CHF 20.50
Gnocchi mit frischem Pesto	CHF 20.50
Tagliatelle mit Steinpilzen	CHF 23.50
Spaghetti aglio olio und scharfe Peperoncino	CHF 19.50



Fleisch

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 46.80
Rindsfilet 200 gr. vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	CHF 54.50
"Falsche Schneggen" Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken in der Schneckenpfanne serviert, dazu Pommes frites und einen kleinen bunten Salatteller	
6 Stück 120g	CHF 41.50
12 Stück 200g	CHF 54.50
Scaloppina vom Kalb mit Steinpilzen oder mit Marsalasauce und Risotto "Parmigiana"	CHF 47.80
Hausspiess mit Rindfleisch und Speck im Holzboot serviert mit Pommes Frites und pikanter Aurora Sauce	CHF 39.50
Pommes Frites im Frittierkorb serviert	CHF 11.00



Fisch

Gebratene Garnelenschwänze auf pikanter süß-saurer Sauce mit Pilaw Reis	CHF 39.00
Goldbrassen Filet in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 41.50



<b>Polenta mit gebratenen Pilzen</b>	CHF 23.50
<b>Blumenkohl Nuggets auf Kichererbsen Püree</b>	CHF 21.50
<b>Mangoldrouladen gefüllt mit seinen Stängeln und Hafer, Linsen und Gemüse Brunoise auf Kirschtomaten-Concassè</b>	CHF 22.80
<b>Curry Quinoa indische Art mit gegrilltem Gemüse und Mandel-Limettencreme</b>	CHF 22.50



### Süsse Versuchungen

<b>Krokantparfait auf Mangospiegel</b>	CHF 11.50
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	CHF 12.00
<b>Hausgemachte Engadiner Nusstorte</b>	CHF 9.50
<b>Heidelbeertorte mit Meringe</b>	CHF 9.50
<b>Tagesdessert</b>	CHF 10.80
<b>Affoggato (Espresso &amp; Vanilleeis)</b>	CHF 8.90



### Unsere Eissorten

<b>1 Kugel</b> Vanille/ Schokolade/ Erdbeere / Williams/ Zitrone/ Stracciatella/ Mocca	CHF 3.70
<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	CHF 11.50
<b>Coupe Williams</b> Birnensorbet mit Williams oder Prosecco	CHF 11.50
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleglace mit warmer Schokosauce und Rahm	CHF 11.50



## Unser kreatives Dine Around Menü

**Sciatt auf Salatbett**

(knusprige, frittierte Buchweizenbällchen mit warmen Alpkäsekern)

CHF 22.00

**Bündner Gerstensuppe**

CHF 12.00

**Hausspiess mit Rindfleisch und Speck**

im Holzboot serviert

mit Pommes Frites und pikanter Aurora Sauce

CHF 22.00

**Kleines Marronitörtchen**

**CHF 55.00 pro Person**

