



Spécialités grisonnes

"Sciatt"

Chaussons frits farcis au fromage, servis avec une petite salade CHF 23.80 / CHF 14.50 (petit)

"Capuns d'Engadine"

avec sauce au lard et aux oignons & fromage de montagne gratiné

CHF 26.50

"Veltliner Pizzoccheri"

Nouilles au sarrasin avec pommes de terre, chou frisé, fromage et beurre à l'ail et à la sauge

CHF 26.00



Entrées Salades & Soupes

Assiette de salades du buffet
avec différentes vinaigrettes

CHF 13.50

Insalata „Caprese di bufala"

Tranches de tomates avec mozzarella de bufflonne & basilic

CHF 17.90

Salametto Grigionese

avec fromage de montagne et légumes au vinaigre

CHF 17.60

Soupe du jour

CHF 12.00

Soupe à l'orge

selon une recette traditionnelle des Grisons avec du pain aux poires

CHF 15.00

Stracciatella Consommé

avec œuf et parmesan

CHF 13.50



Risotti & Rösti

Risotto à la courge et aux amaretti

CHF 26.00

Nos röstis maison

avec œuf au plat, fromage et bacon

CHF 25.50

Rösti "Surlej"

gratiné avec du lard, des tomates et du fromage

CHF 25.50

Tous les prix incluent la TVA à 8,1 %. L'origine de notre viande et de notre poisson est indiquée à l'entrée du restaurant.



Pasta

Penne "Arrabbiata"	CHF 20.50
Gnocchi au pesto frais	CHF 20.50
Tagliatelle aux cèpes	CHF 23.50
Spaghetti aglio olio et poivrons forts	CHF 19.50



Viande

Escalope viennoise avec pommes frites et légumes	CHF 46.80
Filet de bœuf 200 gr. au grill au beurre d'herbes avec pommes de terre et légumes au romarin	CHF 54.50
"Faux escargots" Cubes de filet de bœuf gratinés au beurre de kraüter servis dans la poêle à escargots, accompagné de pommes frites et d'une petite assiette de salade multicolore	
6 pièce 120g	CHF 41.50
12 pièce 200g	CHF 54.50
Scaloppina de veau aux cèpes ou à la sauce marsala et risotto « parmigiana »	CHF 47.80
Brochette maison au bœuf et au lard servi dans un bateau en bois avec des frites et de la sauce piquante Aurora	CHF 39.50
Frites servies dans un panier à friture	CHF 11.00



Poisson

Queues de crevettes sautées sur sauce aigre-douce épicée avec riz pilaf	CHF 39.00
Filet de daurade en sauce tomate et basilic avec pommes de terre vapeur et légumes	CHF 41.50



Vegan

Polenta aux champignons sautés	CHF 23.50
Nuggets de chou-fleur sur purée de pois chiche	CHF 21.50
Roulades de blettes farcies avec ses tiges et avoine, lentilles et légumes brunoise sur concassé de tomates cerises	CHF 22.80
Quinoa au curry à l'indienne avec légumes grillés et crème d'amandes et de citron vert	CHF 22.50



Tentations sucrées

Parfait croquant sur lit de mangue	CHF 11.50
Strudel aux pommes avec sauce à la vanille	CHF 12.00
Gâteau aux noix de l'Engadine fait maison	CHF 9.50
Tarte aux myrtilles et à la meringue	CHF 9.50
Dessert du jour	CHF 10.80
Affogato (espresso et glace à la vanille)	CHF 8.90



Nos glaces

1 balle Vanille/ Chocolat/ Fraise / Williams/ Citron/ Stracciatella/ Mocca	CHF 3.70
Le Colonel Sorbet citron à la vodka	CHF 11.50
Coupe Williams Sorbet aux poires avec Williams ou Prosecco	CHF 11.50
Coupe Danemark Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude et crème fouettée	CHF 11.50



Notre menu créatif Dine Around

Sciatt sur lit de salade
(boulettes de sarrasin frites et croustillantes avec noyau de fromage d'alpage
chaud)



Soupe à l'orge des Grisons



Brochette maison avec bœuf et lard
servie dans un bateau en bois
avec des frites et une sauce piquante Aurora



Petite tartelette aux marrons

CHF 55.00 par personne

