



Bündner Spezialitäten

„Sciatt“

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Käse serviert auf kleinem Salat CHF 23.80 / CHF 14.50 Vorspeise

„Engadiner Capuns“

mit Speck-Zwiebelsauce & Bergkäse überbacken

CHF 26.50

„Veltliner Pizzoccheri“

Buchweizennudeln 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



Risotti & Rösti

Risotto Primavera mit Gemüse und Philadelphia

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
Spaghetti 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 marinierten Karotten	CHF 47.80
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 Zitronensauce und Risotto "Parmigiana"	CHF 47.80
Hausspiess mit Rindfleisch und Speck im Holzboot serviert mit Pommes Frites und pikanter Aurora Sauce	CHF 41.50
Pommes Frites im Frittierkorb serviert	CHF 11.00



Fisch

Goldbrassenfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 41.50
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------



Vegan

Polenta mit gebratenen Pilzen	CHF 23.50
Blumenkohl Nuggets auf Kichererbsenpüree	CHF 21.50
Mangoldrouladen gefüllt mit seinen Stängeln und Hafer, Linsen und Gemüse brunoise auf Kirschtomaten-Concassè	CHF 22.80
Quinoa indische Art mit Gartengemüse und Curcuma Creme	CHF 22.50



Süsse Versuchungen

Bananenparfait mit Schokoladensauce	CHF 11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 12.00
Hausgemachte Engadiner Nusstorte	CHF 9.50
Heidelbeertorte mit Meringe	CHF 9.50
Tagesdessert	CHF 10.80
Affogato (Espresso & Vanilleeis)	CHF 8.90



Unsere Eissorten

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



Unser kreatives Dine Around Menü

Sciatt auf Salatbett
(knusprige, frittierte Buchweizenbällchen mit warmen Alpkäsekern)



Bündner Gerstensuppe



**Hausspiess mit Rindfleisch und Speck
im Holzboot serviert
mit Pommes Frites und pikanter Aurora Sauce**



Kleines Marronitörtchen

CHF 55.00 pro Person

