

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Bruschetta & Kuhziger

mit sautiertem Spargel-Erdbeersalat und in Bärlauch mariniertem Andeerer Kuhziger
Bruschetta con asparagi e fragole saltati e Ziger di Andeer marinato nell'aglio orsino

16.5

Grüne Spargeln

mit mildem Andeerer "Haus-Käse" überbacken und mit Bündner Rohschinken
Asparagi verdi gratinati con formaggio delicato di Andeer e prosciutto crudo grigionese

18.5

Weisse Spargeln

Mousse vom weissen Spargel mit Räucherlachs, Tomaten-Gin-Gelée und karamelisiertem Spargel
Mousse di asparagi bianchi, con salmone affumicato, gelatina di pomodori & gin e asparagi caramellati

17.5

SALATE
INSALATE

Nüsslisalat

mit sautiertem grünem Spargel, Kräuter-Speck und Himbeer-Vinaigrette
Valerianella con asparagi verdi saltati, pancetta alle erbe e vinaigrette ai lamponi

16.5

Grüner Salat

Insalata verde

11.5

Gemischter Salat

Insalata mista

13.5

SUPPEN ZUPPE

Weisse Spargel-Crèmesuppe mit Vanille-Öl <i>Crema agli asparagi bianchi e olio alla vaniglia</i>	10
Süßkartoffel-Kokossuppe (laktosefrei) mit Bärlauch-Tempura <i>Crema all'aglio orsino con tortelloni di patate e menta</i>	11
Bündner Gerstensuppe <i>Zuppa d'orzo grigionese</i>	10.5
Tagessuppe <i>Zuppa del giorno</i>	8.5

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / Tutti i prezzi in franchi svizzeri (CHF), IVA inclusa.

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Weisse und grüne Spargeln

mit Sauce Hollandaise und Majorankartoffeln

Asparagi bianchi e verdi con salsa olandese e patate alla maggiorana

29

Hausgemachte Safran-Fettuccine

mit Spargelstücken, Cherrytomaten, Jung- Blattspinat und gehobeltem Parmesan

Fettuccine fatte in casa allo zafferano, con pezzi d'asparagi, pomodorini, giovani foglie di spinaci e scaglie di parmigiano

26.5

Semmel-Morchel-Knödel

mit Spargelragout, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Knödel alle spugnole, ragù di asparagi, pomodorini e scaglie di parmigiano

25

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ GRIGIONESI

Via Spluga-Brettli (80g)	28
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Rohess-Speck und Bündner Bergkäse	
<i>Piatto Via Spluga (80g), carne secca grigionese, prosciutto crudo, coppa, speck e formaggio di montagna</i>	
Kleine Portion (40g) / <i>Piccola porzione (40g)</i>	21
Capuns "Val Schons"	27
Bündner Krautwickel mit Bündnerfleisch und Salsiz in Rahmbouillon, Überbacken mit Andeerer Käse, süssen Zwiebeln und Rohschinkenstreifen	
<i>Capuns della Valle di Schons, Involtini alle erbe con carne secca grigionese e salamino, cotti in brodo di panna e gratinati con formaggio di Andeer, cipolle dolci e strisce di prosciutto crudo</i>	
Kleine Portion / <i>Piccola porzione</i>	23
Vegi Capuns	25
Krautwickel mit Spätzliteig, Gemüsewürfelchen, Zwiebeln und Kräutern in Rahmbouillon gekocht mit Andeerer Käse überbacken und Röstzwiebeln	
<i>Involtini alle erbe con brunoise di verdure e cipolle, cotti in brodo di panna ed erbe, gratinati con formaggio di Andeer, guarnizione: cipolle fritte</i>	
Kleine Portion / <i>Piccola porzione</i>	22
Bärlauch-Pizokel / Bärlauch-Vegi Pizokel	27/24
mit Spargelstücken, Cherrytomaten, Bündnerfleischstreifen und Blattspinat mit Andeerer Käse gratiniert, süssen Zwiebeln und gehackter Petersilie	
<i>Pizokel all'aglio orsino / Pizokel all'aglio orsino vegetariani con pezzeti di asparagi, pomodorini cherry, striscioline di carne secca grigionese, spianci e gratinati con formaggio di Andeer, cipolle dolci e prezzemolo</i>	
Kleine Portion / <i>Piccola porzione</i>	23/21

FLEISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI CARNE

Rinds-Entrecôte	45
auf Morchel-Spargelragout mit Pizokel <i>Entrecôte di manzo su ragù di spugnole e asparagi, con Pizokel</i>	
"Alibaba" (lactose- und glutenfrei)	36.5
Gebratene Pouletbruststreifen an rassiger Currysauce, angerichtet im Reising und mit frischen Früchten garniert <i>Fettine di petto di pollo arrosto con salsa piccante al curry, servite su cerchio di riso con frutta fresca di stagione</i>	
Schweins-Cordon bleu	38.5
gefüllt mit Kochschinken und Brie im Bärlauch mariniert mit Röstikroketten und grünem Spargel <i>Cordon bleu di maiale, ripieno di prosciutto cotto, brie marinato nell'aglio orsino, crocchette di rösti e asparagi verdi</i>	
Kalbs-Involtini	42.5
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Bündner Rohschinken, auf Bärlauch-Kartoffelstock mit gebratenem weissem Spargel <i>Involtini di vitello ripieni con pomodori secchi e prosciutto crudo grigionese su purea di patate all'aglio orsino e asparagi fritti</i>	
Lammhuff	41
rosa gebraten, an Balsamicojus, mit Safranrisotto und grünen Bohnen <i>Agnello arrosto rosa con jus al balsamico, risotto allo zafferano e fagiolini verdi</i>	

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Zanderfilet

35

knusprig gebraten, mit Safranschaum auf Belugalinsen und mit Jungzwiebel-Gurkengemüse
Croccante filetto fritto di lucioperca, con spuma allo zafferano, lenticchie beluga, cipollotti e cetrioli

Lachsschnitte

34

gebraten unter einer Bärlauch-Kruste, mit Neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse
Fetta di salmone arrostita in crosta all'aglio orsino, con patate novelle e verdure primaverili

Deklarationen

Dichiarazione dei prodotti

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitenden.

Rind / Manzo

Schweiz / Svizzera

Schwein / Maiale

Schweiz / Svizzera

Kalb / Vitello

Schweiz / Svizzera

Poulet / Pollo

Schweiz / Svizzera

Lamm / Agnello

Neuseeland / Nuova Zelanda

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Può essere stato prodotto con stimolatori di prestazioni non ormonali, come gli antibiotici

Zander, Lachsschnitte / Lucioperca, Salmone

Italien, Norwegen / Italia, Norvegia

Trockenfleisch / Carne secca

Schweiz, EU / Svizzera, UE

Eier / Uova

Fam. Kunfermann, Rongellen / Rustis Eier, Cazis

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / Tutti i prezzi in franchi svizzeri (CHF), IVA inclusa.

DESSERTS

DOLCI

Glacés

Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Lavendel, Aprikosen
Vaniglia, cioccolato, fragola, moca, lavanda, albicocca

pro Kugel / per pallina 3.5
mit Rahm / con panna +1.5

Sorbets

Sorbetti

Erdbeere, Basilikum, Limette
Fragola, basilico, lime

pro Kugel / per pallina 3.5
mit Rahm / con panna +1.5

Coupes mit Alkohol

Coppe con alcol

"Basilikum"

Basilikumsorbet mit Prosecco
Sorbetto al basilico con prosecco

"Limette"

Erfrischendes Limettensorbet mit Gin
Sorbetto all'lime con gin



13

13

Coupes ohne Alkohol

Coppe senza alcol

"Bananensplit"

Vanille- und Schokoladenglacé mit Banane, warmer Schokoladen-Sauce und Rahm
Gelato alla vaniglia e cioccolato con salsa al cioccolato, banana e panna montata

13

"Fantasie"

Vanilleglacé mit Krokant, Karamell-Sauce und Rahm
Gelato alla vaniglia ricoperto di granella croccante, guarnito con salsa al caramello e panna montata

12

Gerührter Eiscafé

Moccaglacé mit Espresso angerührt und mit Rahm
Gelato alla mocca con espresso e guarnito con panna montata

12

"Spring Break"

Aprikosenglacé, Erdbeersorbet, Limettensorbet mit frischen marinierten Erdbeeren und Rahm
"Spring Break" Gelato all'albicocca, fragole, sorbetto al lime con fragole fresche marinate e panna

13

Coupes als kleine Portionen

Coppe come piccole porzioni

9.5



Weitere Genussfreuden

Dolci

Holunder-Parfait

mit marinierten Erdbeeren und Minz- Gelée

Semifreddo al sambuco con fragole marinate e gelatina di menta

13

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisù

Mascarponecrème mit marinierten Erdbeeren und Löffelbiskuit, mit Lavendelglacé

Tiramisù di fragole e rabarbaro, crema al mascarpone, fragole marinate, savoiardi e gelato alla lavanda

14

Himbeeren-Tartelettes

mit weissem Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse und Limettensorbet

Tortino ai lamponi con mousse al cioccolato bianco e fave tonka con sorbetto al lime

14

3erlei Gewürz Crème brûlée

von Rosen, Minze und Lavendel, mit mariniertem Rhabarber und Basilikumsorbet

Crème brûlée alle tre spezie, con rose, menta e lavanda con rabarbaro marinato e sorbetto al basilico

15

Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer

mit Birnenbrot und eingelegten Cassis-Feigen

Formaggi a pasta dura e pasta molle della latteria di Andeer, serviti con pane alle pere e fichi marinati

19



Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri "piccoli clienti"

Coupe "Mausi"

Vanille- und Erdbeerglacé mit Smarties und Überraschungsei
Gelato alla vaniglia e fragola, smarties e ovetto con sorpresa

8.5

Frappés

Wunschfrappés aus Andeerer Biomilch
Prepariamo i frappè secondo i vostri desideri con il latte biologico di Andeer

9.5



Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / Tutti i prezzi in franchi svizzeri (CHF), IVA inclusa.