

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Terrine

von Kartoffeln und Waldpilzen, mit Hirsch-Schinken,
Rotkabisalat und glasierten Äpfeln

Terrina di patate e funghi selvatici, prosciutto di cervo, insalata di cavolo rosso e mele glassate

19

Eierschwämmli "Tatar"

an Meerrettich, Buttermilch und Röstzwiebeln

Tartare di finferli, laticello e cipolle fritte

15

Fasanenbrust

im Speckmantel, mit Randen-Brombeerpüree und Nüsslisalat

Petto di fagiano avvolto nella pancetta con purea di barbabietola e more, valeriana

18

SALATE

INSALATE

Fravis "Herbstsalat"

17

Nüssli- und Rucolasalat mit geschmorten Hokkaido-Kürbis- und Randenwürfeln
an Cashew-Senf-Kräuter dressing, Cranberries und gerösteten Walnüssen

*Fravis insalata autunnale con valeriana e rucola con zucca Hokkaido brasata e cubetti di barbabietola rossa
con salsa alle erbe e senape agli anarcardi, mirtili rossi e noci tostate*

Grüner Salat

11.5

Insalata verde

Gemischter Salat

13.5

Insalata mista

SUPPEN

ZUPPE

Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl, karamellisierten Kürbiskernen

Zuppa cremosa di zucca con olio di semi di zucca della Stiria, semi di zucca caramellati

12

Marronischaumsuppe

mit Salsiz-Streifen

Zuppa di spuma di castagne con salsiccia secca

11.5

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese

10.5

Tagessuppe

Zuppa del giorno

8.5

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Fravis herbstliches Allerlei

28

Apfel-Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Kürbiswürfel, Preiselbeerbirne,
hausgemachte Spätzli und Eierschwämmli sauce

*Fravis autunnale di tutti i tipi concavolo rosso alla mela, castagne glassate, cavolini di Bruxelles, cubetti di zucca,
pera con mirtilli rossi, spätzle fatti in casa e salsa ai finferli*

Kürbis-Gnocchi

25

mit gebratenen Pilzen, Lauch und geschmorten Cherrytomaten

Gnocchi di zucca con funghi fritti, porri e pomodorini brasati

Spätzlipfanne

26

mit Pilzen, Kürbis und glasierten Marroni, überbacken mit Andeerer Käse
und buntes Gemüse

*Spätzle in padella con funghi, zucca e castagne glassate,
gratinati con formaggio di Andeer e verdure colorate*

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ GRIGIONESI

Via Spluga Brettli (80g)	28
Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salametti, Rohess-Speck und Bündner Bergkäse	
Kleine Portion (40g) / Piccola porzione (40g)	17
<i>Via Spluga piattino con carne secca, prosciutto crudo, Coppa, Salametti, Speck e formaggio grigionese</i>	
Wild Capuns	28
Im Mangoldblatt eingewickelter Spätzliteig mit Wildschwein-Schinken, Hirsch-Salsiz, Hirsch-Schinken und geräuchertem Rehschinken in feiner Rahmbouillon gekocht, mit Käse überbacken, gebratene Eierschwämmli und Preiselbeeren	
Kleine Portion / piccola porzione	24
<i>Capuns di selvaggina. Pasta per Spätzle con prosciutto di cinghiale avvolta in foglie di bietola. Salsiz di cervo, prosciutto di cervo e prosciutto di capriolo affumicato, cotto in brodo di panna, gratinati con formaggio, finferli fritti e mirtilli rossi</i>	
Capuns "Val Schons"	27
Bündner Krautwickel mit Bündnerfleisch und Salsiz in Rahmbouillon, überbacken mit Käse, süsse Zwiebeln und Rohschinken	
<i>Capuns della Val Schons, Involtini alle erbe con carne secca grigionese e salamino, cotti in brodo di panna e gratinati con formaggio</i>	
Kleine Portion / piccola porzione	23
Herbstliche Pizokel (auf Wunsch auch vegetarisch)	27/23
mit Kartoffeln, Kürbis, Marroni, Lauch, Trauben, Bündnerfleisch	
mit Käse gratiniert, süsse Zwiebeln und Petersilie	
<i>I Pizokel autunnali (anche vegetariani), con patate, zucca, castagne, porro, uva, carne secca, gratinati con formaggio, cipolle dolci e prezzemolo</i>	

FLEISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI CARNE

"Alibaba" (Laktose- und glutenfrei)	34
Gebratene Pouletbruststreifen an rassisger Currysauce, angerichtet im Reisring und mit frischen Früchten garniert <i>Fette di petto di pollo arrosto con salsa piccante al curry, servite su cerchio di riso con frutta fresca di stagione</i>	
Hirschpfeffer "Jäger Art"	33
mit Butterspätzli, Apfel-Rotkraut, gebratenem Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerbirne <i>Salmi di cervo con spätzei, cavolo rosso alla mela, cavolini di Bruxelles, castagne glassate e pera con mirtilli rossi</i>	
Herbstliches Kräuter-Schweins-Cordon bleu	37.5
gefüllt mit Bündnerfleisch, Frischkäse und Waldpilz-Duxelles in einer Kürbiskern-Panade, mit Pommes frites und buntem Gemüse <i>Cordon bleu di maiale alle erbe autunnale ripieno di carne secca, crema di formaggio e duxelles ai funghi selvatici in panatura ai semi di zucca con patate fritte e verdure colorate</i>	
Frischlingsrücken	33
an Feigensenfsauce, mit Kürbis-Gnocchi und grünen Bohnen <i>Sella di cinghiale con salsa di fichi, gnocchi di zucca e fagiolini</i>	
Wildgeschnetzeltes	39
an Pilzrahmsauce, mit Preiselbeeren, haugemachten Butter-Spätzli, Apfel-Rotkraut und Rosenkohl <i>Fette di carne selvaggina con mirtilli rossi, spätzli fatte in casa, cavolo rosso alla mela e cavolini di Bruxelles</i>	
Fravis herbstlicher "Wald-Burger"	33
Rinds Hackfleischburger überbacken mit „Via Spluga“-Käse im Kürbisbrioche mit Pommery Senf Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Eierschwämmli, Rotkabissalat und Pommes frites <i>Fravis Hamburger autunnali</i> <i>Hamburger di manzo gratinato al formaggio di Via Spluga in brioche alla zucca con creme fraîche alla senape Pommery pancetta, cipolle, finferli, insalata di cavolo rosso e patate fritte</i>	

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Kabeljau-Filet

34

pochiert auf Süsskartoffelstock, sautierten Pilzen und Honig-Estragon Sud
Filetto di merluzzo bollito su purea di patate dolci, funghi saltati e brodo di dragoncello al miele

Zander

36

im Speckmantel gebraten mit Eierschwämmli-Sauce, Kürbis Gnocchi und Lauch
Lucioperca fritto nella pancetta con salsa di finferli, gnocchi di zucca e porro

Deklarationen

Derivazione dei prodotti

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

Hirsch / Cervo

Neuseeland, EU / Nuova Zelanda, UE

Reh / Capriolo

Österreich, EU / Austria, UE

Schwein / Maiale

Schweiz / Svizzera

Poulet, Fasan / Pollo, fagiano

Schweiz, Frankreich / Svizzera, Francia

Fisch / Zander / Kabeljau / *Pesce Lucioperca / merluzzo*

Island/ Islanda

Trockenfleisch / *Carne secca*

Schweiz, EU / Svizzera, UE

Eier / Uove

Fam. Kunfermann, Rongellen / Rusti's Eier, Felsberg

DESSERTS

DOLCI

Glacés

Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Zimtglace, Baumnuss-Caramel
Vaniglia, cioccolato, fragola, moka, cannella, noce-caramello

pro Kugel / per pallina 3.5
mit Rahm / con panna +1

Sorbets

Sorbetti

Zwetschgen-Ingwer, Preiselbeere, Zitrone
Prugna-zenzero, mirtilli rossi, limone

pro Kugel / per pallina 3.5
mit Rahm / con panna +1

Coupes mit Alkohol

Coppe con alcol

"Preiselport"

Preiselbeer Sorbet mit weissem Portwein
"Preiselport", sorbetto ai mirtilli rossi con vino Porto bianco

13

"Zwetschga mit Rum

Zwetschgen-Ingwersorbet mit Rum
"Zwetschga", sorbetto di prugne e zenzero con rum

13



Coupes ohne Alkohol

Coppe senza alcol



“Bananensplit“

Vanille- und Schokoladenglacé mit Banane, warmer Schokoladen-Sauce und Rahm

“Bananasplit“, gelato alla vaniglia e cioccolato con salsa al cioccolato, banana e panna montata

13.5

“Fantasie“

Vanilleglacé mit Krokant, Karamell-Sauce und Rahm

“Fantasia“, gelato alla vaniglia ricoperto di granella croccante, guarnito con salsa al caramello e panna montata

12.5

Gerührter Eiscafé

Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm

“Eiscafé“, gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata

12.5

“Atun“

Preiselbeeren Sorbet, Baumnuss-Caramelglacé und Zimtglace mit Rahm

“Atun“, sorbetto ai mirtilli rossi, gelato noce-caramello e cannella con panna montata

12.5

“Dänemark“

Vanilleglacé mit Schokoladen-Sauce und Rahm

“Danimarca“, gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata

10.5

“Nesselrode“

Vanilleglacé mit Vermicelles, Meringue und Rahm

“Nesselrode“, gelato alla vaniglia con vermicelle di castagne, meringa e panna montata

13.5

“Caneala“

Zimtglacé mit lauwarmen, marinierten Zwetschgen

“Caneala“, gelato alla cannella con prugne marinate e tiepide

13.5

Coupes als kleine Portionen / Coppe in piccole porzioni

10

Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri piccoli clienti

Coupe "Mausi"

Vanille- und Erdbeerglacé mit Smarties und Überraschungsei

Coppa "mausi, gelato alla vaniglia e fragola, smarties e ovetto con sorpresa

8.5

Frappés

Wunschfrappé aus Andeerer Biomilch

Frappè, prepariamo i frappè secondo i vostri desideri con il latte biologico di Andeer

9.5