

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI

---

<b>Karottenflan</b>	17
auf sautiertem grünem Spargel und Spargelsauce, mit Landrauchschinken <i>Flan di carote su asparagi verdi saltati e salsa di asparagi con speck campagnolo</i>	
<b>Bärlauch-Crêpe</b>	18.5
gefüllt mit einer Meerrettich-Mayonnaise und Rauchlachs auf einem Spargelsalat <i>Crêpe all'aglio orsino ripiena di maionese al rafano e salmone affumicato su insalata di asparagi</i>	
<b>Quiche</b>	16.5
mit Spargeln, Jungspinat, getrockneten Tomaten und Rucola <i>Quiche con asparagi, spinaci novelli, pomodori secchi e rucola</i>	

## SALATE

### INSALATE

---

<b>Grüner Salat</b>	12.5
<i>Insalata verde</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	13.5
<i>Insalata mista</i>	
<b>Nüsslisalat</b>	16.5
mit Mozzarellaperlen, Erdbeeren, Bärlauch-Croûtons an Balsamico Dressing <i>Valerianella con perle di mozzarella, fragole, crostini all'aglio orsino e salsa al balsamico</i>	

---

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

## SUPPEN ZUPPE

---

### **Bärlauch-Schaumsuppe**

mit einem Scampi im Kartoffelknuspermantel

*Zuppa spumosa di aglio orsino con scampi ricoperti di patate croccanti*

12.5

### **Bündner Gerstensuppe**

*Zuppa d'orzo grigionese*

11.5

### **Tagessuppe**

*Zuppa del giorno*

9.5

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

### PIATTI VEGETARIANI

---

#### **Grüne Spargeln**

an Sauce Hollandaise, mit Majoran-Kartoffeln

*Asparagi verdi con salsa olandese e patate alla maggiorana*

24.5

#### **Weissweirisotto**

mit Spargelstücken, Cherrytomaten, Jung-Blattspinat und gehobeltem Parmesan

*Risotto al vino bianco con pezzetti di asparagi, pomodorini, spinaci novelli e scaglie di parmigiano*

26.5

#### **Bärlauch-Gnocchi**

mit Jungzwiebeln, Peperoni, Shiitake Pilz und mit Andeerer Käse gratiniert

*Gnocchi all'aglio orsino con cipollotti, peperoni, funghi shiitake e gratinati al formaggio di Andeer*

26

#### **Vegetarische Capuns**

Krautwickel mit Spätzliteig, Gemüsewürfelchen, Zwiebeln und Kräutern

in Rahmbouillon gekocht, mit Andeerer Käse überbacken und mit Röstzwiebeln

*Involtini alle erbe con brunoise di verdure e cipolle, cotti in brodo di panna ed erbe, gratinati con formaggio di Andeer, guarnizione: cipolle fritte*

Kleine Portion / piccola porzione

25

22

#### **Vegetarische Bärlauch-Pizokel**

mit Spargelstücken, Cherrytomaten, Blattspinat

mit Andeerer Käse gratiniert, süssen Zwiebeln und Petersilie

Pizokel all'aglio orsino con pezzetti di asparagi, pomodorini,

spinaci in foglia gratinati al formaggio di Andeer, cipolle dolci e prezzemolo

Kleine Portion / piccola porzione

24

21

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

### SPECIALITÀ GRIGIONESI

---

<b>Via Spluga Brettli (80g)</b>	28
Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Rohess-Speck und Bündner Bergkäse	
Kleine Portion (40g) / Piccola porzione (40g)	21
<i>Via Spluga piattino con carne secca, prosciutto crudo, Coppa, Speck e formaggio grigionese</i>	
<b>Capuns "Val Schons"</b>	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
<b>Bärlauch Pizokel</b>	28
mit Spargelstücken, Cherrytomaten, Bündnerfleischstreifen, Blattspinat mit Andeerer Käse gratiniert, süssen Zwiebeln und Petersilie	
<i>Pizokel all'aglio orsino con pezzetti di asparagi, pomodorini, straccetti di carne dei Grigioni, spinaci in foglia gratinati al formaggio di Andeer, cipolle dolci e prezzemolo</i>	
Kleine Portion / piccola porzione	24
<b>Kalbslebergeschnetzeltes</b>	41.5
an Rosmarinjus mit Apfelspalten, Zwiebeln, Broccoli und Kartoffel-Rösti	
<i>Tagliata di fegato di vitello con sugo al rosmarino, fettine di mela, cipolla e rösti di patate</i>	

## FLEISCHGERICHTE

### PIATTI A BASE DI CARNE

---

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	44.5
mit Spargel-Morchel-Ragout, Tagliatelle und geschmorten Cherrytomaten <i>Fettine di vitello al ragù di asparagi e spugnole, tagliatelle e pomodorini brasati</i>	
<b>Lammhuf</b>	41
rosa gebraten, an Portweinjus, mit Bärlauch-Gnocchi und sautierten Peperoni <i>Scamone d'agnello rosa arrosto con salsa al porto, gnocchi all'aglio orsino e peperoni saltati</i>	
<b>Alibaba</b>	39.5
Pouletgeschnetzeltes an rassisiger Currysauce, mit Basmatireis und frischen Früchten garniert <i>Tagliata di pollo in salsa piccante al curry, guarnito con riso basmati e frutta fresca</i>	
<b>Schweins Cordon bleu</b>	37.5
gefüllt mit Kochschinken, Kuhziger mit Bärlauch mariniert, Rösti-Kroketten und grüner Spargel <i>Cordon bleu di maiale ripieno di prosciutto cotto, Kuhziger all'aglio orsino marinato con crocchette di Rösti e asparagi verdi</i>	

## FISCHGERICHTE

### PIATTI A BASE DI PESCE

---

#### **St. Pierre**

36.5

Gebraten, an Basilikumschaum, mit Belugalinsen und Jungzwiebeln  
*Pesce di San Pietro con spuma al basilico, lenticchie beluga e cipollotti*

#### **Deklarationen**

*Derivazione dei prodotti*

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

Schwein / *Maiale*

Kalb / *Vitello*

Poulet / *Pollo*

Lamm / *Agnello*

Fisch / *Pesce*

Trockenfleisch / *Carne secca*

Eier / *Uove*

Backwaren / *Prodotti da forno*

Schweiz / *Svizzera*

Schweiz / *Svizzera*

Schweiz / *Svizzera*

Neuseeland / *Nuova Zelanda*

Wildfang Nordostpazifik / *Catture selvatiche nel Pacifico nord-orientale*

Schweiz, EU / *Svizzera, UE*

Fam. Kunfermann, Rongellen / *Rusti's Eier, Cazis*

Wagner's 7430, Romer's Hausbäckerei

## DESSERTS

DOLCI

---

### Glacés

*Gelati*

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Fior di Latte, Weisse Schokolade  
*Vaniglia, cioccolato, fragola, moca, fior di latte, cioccolato bianco*

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

### Sorbets

*Sorbetti*

Himbeer, Zitrone, Rande  
*Lampone, limone, barbabietola*

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

### Coupes mit Alkohol

*Coppe con alcol*

#### "Le Colonel"

Zitronen-Sorbet mit Vodka  
*"Le Colonel", sorbetto al limone con vodka*

#### "Himbeertini"

Himbeer-Sorbet mit Martini  
*"Himbeertini", sorbetto al lampone con martini*



13

13

## Coupes ohne Alkohol

*Coppe senza alcol*

<b>“Bananensplit“</b>	13.5
Vanille- und Schokoladenglacé, mit Banane, warmer Schokoladen-Sauce und Rahm <i>Gelato alla vaniglia e cioccolato con salsa al cioccolato, banana e panna montata</i>	
<b>Gerührter Eiscafé</b>	12.5
Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm <i>Gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata</i>	
<b>"Schokoladentraum"</b>	13.5
Dunkle und weisse Schokoladenglacé mit einem Vollmilchschokoladen-Gelee, Crumbels und garniert mit Rahm <i>Gelato al cioccolato fondente e bianco con gelatina di cioccolato al latte, sbriciolato e guarnito con panna</i>	
<b>"Frühlingsgarten"</b>	13.5
Randen-, Himbeer- und Zitronensorbet, mit Gurken-Erdbeer-Salat <i>Sorbetto di barbabietola, lampone e limone con insalata di cetrioli e fragole</i>	
<b>"Romanoff"</b>	13.5
Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und garniert mit Rahm <i>Gelato alla vaniglia con fragole fresche e guarnito con panna</i>	
<b>"Dänemark"</b>	12.5
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und garniert mit Rahm <i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e guarnito con panna</i>	
<b>Wunschfrappé aus Andeerer Biomilch</b>	10
<i>Frappè, prepariamo i frappè secondo i vostri desideri con il latte biologico di Andeer</i>	
<b>Kleine Portionen</b>	10
<i>piccole porzioni</i>	



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



## Weitere Genussfreuden

*Dolci*

<b>Frühlingshafte Schoggi-Schnitte</b>	15.5
<i>Dunkle Schokoladen-Crunch, Vollmilchmousse und weisse Schokoladenglacé</i> <i>Fette di cioccolato primaverili, crunch al cioccolato fondente, mousse al latte intero e gelato al cioccolato bianco</i>	
<b>Rhabarber-Strudel Inside-Out</b>	15
<i>Rhabarberkompott unter Quark-Espuma, mit knusprigem Filoteig und Fior di Latte</i> <i>Strudel di rabarbaro al rovescio, composta di rabarbaro in spuma di quark con pasta filo croccante e fior di latte</i>	
<b>Holunderblüten-Parfait</b>	14.5
<i>mit Erdbeer-Salat und weisser Knusperschokolade</i> <i>Semifreddo ai fiori di sambuco con insalata di fragole e croccante cioccolato bianco</i>	
<b>Minz-Crème brûlée</b>	13.5
<i>mit Himbeer-Sorbet</i> <i>Crème brûlée alla menta con sorbetto al lampone</i>	
<b>Pistazien-Erdbeeren-Tiramisù</b>	14
<i>Tiramisù alle fragole e pistacchio</i>	
<b>Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer</b>	19.5
<i>mit Birnenbrot und Feigen-Senf-Konfit</i> <i>Formaggi a pasta dura e pasta molle della latteria locale, serviti con pane alle pere e fichi marinati</i>	

## Für die Kinder

*Per i bambini*

<b>“Mausi-Becher“</b>	9
<i>Vanille- und Erdbeerglacé mit Smarties und Überraschungsei</i> <i>Gelato alla vaniglia e fragola, smarties e ovetto con sorpresa</i>	