

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Carpaccio vom Rehnüssli (glutenfrei)

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Eierschwämmli-Panna cotta
und Trüffel-Kräutervinaigrette

*Carpaccio di noccioline di capriolo con parmigiano a scaglie, rucola, panna cotta ai finferli
e vinaigrette al tartufo e alle erbe aromatiche*

22

Fasanenbrust (glutenfrei)

im Speckmantel, mit Pilz-Terrine

Petto di fagiano avvolto nella pancetta con terrina ai funghi

19

Spinat-Kürbis-Quiche (glutenfrei)

mit Schnittlauch-Crème fraîche Dip

Quiche di zucca e spinaci con salsa all'erba cipollina e crema fresca

15

SALATE

INSALATE

Nüsslisalat "Hubertus"

mit gebratenen Rehstreifen, Speck, Champignons und Croûtons, an einer Himbeervinaigrette
*Insalata di valeriana "Hubertus" con straccetti di capriolo saltato, pancetta, funghi e crostini,
con vinaigrette ai lamponi*

18

Grüner Salat

Insalata verde

12

Gemischter Salat

Insalata mista

14.5

Herbstlicher Blattsalat (glutenfrei)

mit Stangensellerie, Apfelschnitzen, gerösteten Baumnusskernen und Trauben
Insalata autunnale di foglie con sedano, fettine di mele, noci tostate e uva

15.5

SUPPEN

ZUPPE

Kürbiscrèmesuppe (glutenfrei)

mit karamellisierten Kürbiskernen und einem knusprigen Hirschkpfeffer-Röllchen

Zuppa cremosa di zucca con semi di zucca caramellati e un rotolo croccante di civet di cervo

12.5

Marronischaumsuppe (glutenfrei)

mit Salsizwürfeli

Zuppa di castagne con cubetti di salsiccia

11.5

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese

11.5

Tagessuppe

Zuppa del giorno

9.5

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Fravis herbstliches Allerlei

29.5

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

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

Kürbis-Risotto (glutenfrei)

26

mit Fenchel, knusprigen Kräuterseitlingen und glasierten Marroni

Risotto di zucca con finocchi, funghi ostriche reali e castagne glassate

Spätzlipfanne

26

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

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

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)	18.5
<i>Via Spluga piattino con carne secca, prosciutto crudo, Coppa, Salametti, Speck e formaggio grigionese</i>	
Wild Capuns	28.5
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	25.5
<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)	28/25
mit Kartoffeln, Kürbis, Marroni, Lauch, Trauben und Bündnerfleisch, mit Käse gratiniert, süsse Zwiebeln und Petersilie	
<i>Pizokel autunnali (anche vegetariani), con patate, zucca, castagne, porro, uva, carne secca, gratinati con formaggio, cipolle dolci e prezzemolo</i>	
Kalbsleberstreifen	43.5
mit Champignons und Äpfel, an einer Balsamico-Honigsauce	
<i>con funghi e mele alla salsa balsamica al miele</i>	

FLEISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI CARNE

"Alibaba" (laktose- und glutenfrei)	40
Gebratene Pouletbruststreifen, an rassiger 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"	36
mit Butterspätzli, Apfel-Rotkraut, gebratenem Rosenkohl, glasierten Marroni und Preiselbeerbirne	
<i>Salmi di cervo con spätzle, cavolo rosso alla mela, cavolini di Bruxelles, castagne glassate e pera con mirtilli rossi</i>	
Lammnierstück	41
Rosa gebraten, an Preiselbeer-Jus, mit Kürbis-Risotto und sautierten Pilzen	
<i>Lombo di agnello con cottura rosa alla salsa di mirtilli rossi con risotto di zucca e funghi saltati</i>	
Jagdsteam "Fravi"	51
Hirschsteak unter einer Nusskruste, an Eierschwämmisauce, mit hausgemachten Spätzli, Apfel-Rotkraut, glasierten Marroni und Rosenkohl	
<i>Bistecca di cervo "Fravi" in crosta di noci alla salsa ai finferli, servita con spätzle fatti in casa, cavolo rosso alle mele, castagne glassate e cavaletti di Bruxelles</i>	
Wildgeschnetzeltes	39.5
an Pilzrahmsauce, mit Preiselbeeren, hausgemachten 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"	36
Rinds-Hackfleischburger, überbacken mit "Via Spluga"-Käse, im Maggiabrotli, mit Senf-Creme fraîche, Speck, Zwiebeln, Eierschwämmli, Eichblattsalat, Tomate und Pommes frites	
<i>Fravis Hamburger autunnale</i>	
<i>Hamburger di manzo gratinato al formaggio di Via Spluga in panino al Maggia con creme fraîche alla senape, pancetta, cipolle, finferli, lattuga di quercia, pomodoro e patate fritte</i>	

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Honig glasiertes Lachsfilet (glutenfrei)

mit geräuchertem Kartoffelstock und Randengemüse

Filetto di salmone glassato al miele con purea di patate affumicato e verdure alla barbabietola

32

Zackenbarsch-Piccata (glutenfrei)

an Kürbissauce mit Trockenreis und Lauchgemüse

Piccata di cernia alla salsa di zucca con riso asciutto e verdure ai porri

27

Deklarationen

Derivazione dei prodotti

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

Hirsch / Cervo

Reh / Capriolo

Lamm / Agnello

Rind / Manzo

Kalb / Vitello

Poulet, Fasan / Pollo, Fagiano

Zackenbarsch, Lachs / Pesce, Salmone

Trockenfleisch, Wildtrockenfleisch / Carne secca

Eier / Uove

Brot / Pane

Neuseeland, EU / Nuova Zelanda, UE

Österreich, EU / Austria, UE

Neuseeland / Nuova Zelanda

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Schweiz, Frankreich / Svizzera, Francia

FA071 Pazifischer Ozean, Aquakultur Norwegen /

FA071 pacific ocean, cultura di Norvegia

Schweiz, EU / Svizzera, UE

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

Wagner Iselin / Romers hus Bäckerei

DESSERTS

DOLCI

Glacés

Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Marroni-Honig, Zimt
Vaniglia, cioccolato, fragola, moka, castagne-miele, cannella

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

Sorbets

Sorbetti

Preiselbeere, Brombeere, Zitrone
Mirtilli rossi, more, limone

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

Coupes mit Alkohol

Coppe con alcol

"Preiselbeere"

Preiselbeersorbet mit Martini Bianco
"Preiselbeer", sorbetto di mirtilli rossi con martini bianco

13

"Brombeer Tini"

Brombeersorbet mit Martini Bianco
"Brombeer Tini", sorbetto di more con martini bianco

13



Coupes ohne Alkohol

Coppe senza alcol

“Bananensplit“	13.5
Vanille- und Schokoladenglacé mit Banane, warmer Schokoladen-Sauce und Rahm <i>“Bananasplit “, gelato alla vaniglia e cioccolato con salsa al cioccolato, banana e panna montata</i>	
“Fantasie“	12.5
Vanilleglacé mit Krokant, Karamell-Sauce und Rahm <i>“Fantasia “, gelato alla vaniglia ricoperto di granella croccante, guarnito con salsa al caramello e panna montata</i>	
Gerührter Eiscafé	12.5
Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm <i>“Eiscafé”, gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata</i>	
"Coupe Nesselrode"	12.5
Vanilleglacé mit Vermicelles, Meringue und Rahm <i>“Coppa Nesselrode “,gelato alla vaniglia con vermicelle di castagne, meringa e panna montata</i>	
Coupe “Catschadur“	13.5
Zimtglacé, Marroni-Honigglacé und Brombeersorbet mit pochierten Birnenstücken und Rahm <i>Gelato alla cannella, gelato alle castagne e miele e sorbetto alle more con pezzi di pera in camicia e panna montata</i>	
"Dänemark"	13.5
Vanilleglacé mit Schokoladen-Sauce und Rahm <i>“Coppa danimarka”, gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata</i>	
Coupes als kleine Portionen	10
Coppe in piccole porzioni	



Weitere Genussfreuden

Dolci

Brombeer-Parfait

mit Dörraprikosen und Schokoladenknusper

Semifreddo alle more con albicocche secche e croccante al cioccolato

12.5

Mini Apfel-Streuselkuchen

mit Zimtglacé und Caramellsauce

Mini torta di mele con crumble von gelato alla cannella e salsa al caramello

12

Nougatmousse-Törtchen

im Schokoladenmantel, mit Brombeer-Ragout

Tartelletta alla mousse di torrone in una copertura di cioccolato con ragù di more

13.5

Birnen-Tartelette

mit Schokoladen-Thymian Espuma und Preiselbeersorbet

Tartelletta di pera con espuma di cioccolato e timo e sorbetto di mirtilli rossi

14

Tiramisu

von Marroni und Zwetschgen

Tiramisu di castagne e prugne

13.5

Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer

mit Birnenbrot und Zwetschgen-Chutney

Formaggi a pasta dura e pasta molle della latteria locale, serviti con pane alle pere e chutney di prugne

19.5



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

9

Frappés

Wunschfrappé aus Andeerer Biomilch

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

9.5

