

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI

---

<b>Tatar von der Räucherforelle</b>	18.5
auf grünem Apfel-Gurkensalat, mit Wasabiglacé <i>Tartare di trota affumicata, su insalata di mele verdi e cetrioli con gelato al wasabi</i>	
<b>Gebackener Ziegenkäse</b>	18.5
im Speckmantel, auf sautiertem Lattich, mit Randencrème und Balsamico-Honigvinaigrette <i>Formaggio di capra al forno, avvolto in pancetta su lattuga saltata, con crema di barbabietola e vinaigrette al balsamico e miele</i>	
<b>Lauwarmer Waldorfsalat</b>	17.5
mit sautierten Apfelscheiben, Rohschinkenscheiben und Selleriecrème, an Baumnuss-Vinaigrette und <i>Insalata Tiepida di Waldorf con mela saltata e sedano crema, con vinaigrette alle noci e carne secca</i>	

## SALATE

### INSALATE

---

<b>Nüsslisalat</b>	15.5
an Kürbiskern-Vinaigrette, mit Granatapfelkernen und gehobeltem Parmesan <i>Valerianella con vinaigrette ai semi di zucca, semi di melograno e parmigiano grattugiato</i>	
<b>Grüner Salat</b>	12.5
<i>Insalata verde</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	14.5
<i>Insalata mista</i>	

---

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

## SUPPEN

### ZUPPE

---

#### **Tomatenconsommé**

von der Cherrytomate, mit Quarknockerl

*Consommé di pomodori di pomodorini con fagottini di quark*

12.5

#### **Spinat-Kokossuppe**

mit einem Scampi-Raviolo

*Zuppa di spinaci e cocco con un raviolo di scampi*

13

#### **Bündner Gerstensuppe**

*Zuppa d'orzo grigionese*

11.5

#### **Tagessuppe**

*Zuppa del giorno*

9.5

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

### PIATTI VEGETARIANI

---

<b>Orecchiette</b>	26
mit Kürbiswürfeln, Lauch und Pilzen, an Preiselbeer-Rahmsauce <i>Orecchiette con dadini di zucca, porri e funghi in salsa di mirtilli rossi e panna</i>	
<b>Rotkohlroulade</b>	26.5
gefüllt mit Pilz-Nussfüllung, auf Miso-Sellerie-Kartoffelstock <i>Involtino di cavolo rosso con ripieni di funghi e noci, su purè di patate al miso e sedano-rapa</i>	
<b>Gersotto</b>	25.5
mit konfierten roten Zwiebeln und Kalettes, garniert mit Käse <i>Gersotto con cipolle rosse confit servito con calettes, gratinato con formaggio</i>	
<b>Vegetarische Capuns</b>	25
Krautwickel mit Spätzliteig, Gemüsewürfelchen, Zwiebeln und Kräutern in Rahmbouillon gekocht, mit Andeerer Käse überbacken und mit 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 / piccola porzione	22
<b>Vegetarische Pizokel</b>	24
mit Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln und Cherrytomaten gratinert mit Andeerer Käse, süsse Zwiebeln und Petersilie <i>Pizokel vegetariani, con patate, spinaci, cipolle e pomodorini, gratinati con formaggio di Andeer, cipolle dolci e prezzemolo</i>	
Kleine Portion / piccola porzione	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>Pizokel</b>	27
mit Kartoffeln, Speck, Spinat, Zwiebeln und Cherrytomaten mit Andeerer Käse gratiniert, süsse Zwiebeln und Petersilie	
<i>Pizokel (anche vegetariani), con patate, speck, spinaci, cipolle e pomodorini, gratinati con formaggio di Andeer, cipolle dolci e prezzemolo</i>	
Kleine Portion / piccola porzione	23
<b>Panierte Kalbsleber</b>	44.5
an Portwein-Jus, mit Kartoffelrösti und Speck-Bohnenbündel	
<i>Fegato di vitello impanato con jus al vino porto, rösti di patate e fagotti di pancetta e fagioli</i>	

## FLEISCHGERICHTE

### PIATTI A BASE DI CARNE

---

<b>Bündner Schweins-Cordon bleu</b>	40
gefüllt mit Rohschinken und Gourmet-Käse, Pommes Frites und saisonales Mischgemüse <i>Cordon bleu di maiale grigionese ripieno con prosciutto crudo e formaggio gourme servito con patatine fritte e verdure miste di stagione</i>	
<b>Lammnierstück</b>	42.5
rosa gebraten, an Balsamico-Jus, mit Gersotto und Cherrytomaten-Lauchgemüse <i>Lombo di agnello arrosto rosa, con jus al balsamico, con gersotto e pomodorini e verdure ai porri</i>	
<b>Rindskopfbäggli</b>	44.5
geschmort, an Rotwein-Jus, mit einer Polenta-Schnitte und winterlichem Schmorgemüse <i>Cotolette di testa di manzo brasato, con jus di vino rosso, con una fetta di polenta e verdure invernali brasate</i>	
<b>Entenbrust</b>	39.5
rosa gebraten, an Orangen-Pfeffersauce, mit Süsskartoffelvariation und Federkohl <i>Petto d'anatra arrosto rosa, alla salsa di pepe all'arancia, con variazione di patate dolci e cavolo riccio</i>	
<b>"Alibaba"</b>	36.5
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>	

---

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

## FISCHGERICHTE

### PIATTI A BASE DI PESCE

---

#### **Red Snapper**

37

an Limetten-Currysauce mit schwarzem Sesam-Basmatireis und Pak Choi  
*Dentice rosso in salsa di curry al lime e riso basmati al sesamo nero e pak choi*

#### **Zanderfilet**

39

knusprig gebraten, mit Miso-Sellerie-Kartoffelstock, Haselnuss-Spitzkohl und Pfeffer-Romanesco  
*Filetto di cernia fritto croccante, servito con purè di patate al misu e sedano-rappa, cavolo a punta alle nocciole e pepe romanesco*

#### **Deklarationen**

*Derivazione 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

Poulet / Pollo

Schweiz / Svizzera

Lamm / Agnello

Irland/ Irlanda

Fisch / Pesce

Vietnam/ Vietnam

Trockenfleisch / Carne secca

Schweiz, EU / Svizzera, UE

Eier / Uove

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

Brot

Romers Hausbäckerei, Bäckerei Wagner Andeer

## DESSERTS

DOLCI

---

### Glacés

*Gelati*

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Amarena-Kirsche, Baileys  
*Vaniglia, cioccolato, fragola, moca, amarena, baileys*

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

### Sorbets

*Sorbetti*

Mandarine, Mango-Passionsfrucht, Zitrone  
*Mandarino, mango-frutto della passione, limone*

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

### Coupes mit Alkohol

*Coppe con alcol*

#### "Passion Tini"

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Martini Bianco

*"Passion Tini", sorbetto di mango e frutto della passione con Martini Bianco*



13

## Coupes ohne Alkohol

*Coppe senza alcol*

<b>“Bananensplit“</b>	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>	
<b>Gerührter Eiscafé</b>	12.5
Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm <i>“Eiscafé“, gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata</i>	
<b>“Winterzauber“</b>	13.5
Schokoladen-, Vanille- und Amarena-Kirschglacé, mit eingelegten Kirschen und Zimtrahm <i>“Magia d’inverno“, gelato al cioccolato, vaniglia e amarena con ciliegie marinate e panna ai cannella</i>	
<b>“Dänemark“</b>	13.5
Vanilleglacé mit Schokoladen-Sauce und Rahm <i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata</i>	
<b>“Fantasie“</b>	13.5
Vanilleglacé mit Krokant, Caramelsauce und Rahm <i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata</i>	
<b>Coupes als kleine Portionen</b>	10
<i>Coppe in piccole porzioni</i>	



## 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*

10



## Weitere Genussfreuden

Dolci

### Bündner Nusstorten-Knödel

mit süssen Bröseln und Röteli Kirschen

*Canederli di torta alle noci dei Grigioni, con briciole dolci e ciliegie di Röteli*

14.5

### Gebanntes Mandel-Honigparfait

mit Apfelchutney und weisser Schokoladenganache

*Semifreddo di mandorle tostate e miele, con chutney di mela e ganache di cioccolato bianco*

14.5

### Schomlauer Nockerl

Biskuit mit Vanillecrème, Rumrosinen und Schokoladensauce im Glas serviert,

*Fagottini Schomlauer, serviti in un bicchiere*

14.5

### Crème Brûlée

von der Zartbitterschokolade, mit Kumquats-Ragout und Mandarinsorbet

*Crème brûlée di cioccolato fondente, con ragù di kumquat e sorbetto di mandarino*

14.5

### Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer

mit Birnenbrot und Cassis-Feigen-Senf-Konfit

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

20.5

