

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Auberginen-Feta-Bällchen	16
auf Bärlauchcrème mit Rucola <i>Polpette di melanzane e feta su crema di aglio selvatico e rucola</i>	
Vitello Salmone (glutenfrei)	19
gebeizter Lachs, in Tranchen von der Kalbsschulter gewickelt, auf Thunfischsauce und Gurken <i>salmone marinato, avvolto in fette di spalla di vitello, su salsa tonnata e cetrioli</i>	
Spargelterrine (glutenfrei)	17.5
aus weissen und grünen Spargeln, mit Rohschinken und Tomaten-Passionsfrucht Gelee <i>Terrina di asparagi bianchi e verdi, con prosciutto crudo e gelatina di pomodoro e frutti della passione</i>	

SALATE

INSALATE

Grüner Salat	12.5
<i>Insalata verde</i>	
Gemischter Salat	14.5
<i>Insalata mista</i>	
Spargel-Erdbeer-Salat (laktosefrei)	16.5
mit Rohschinken und Bärlauch-Croûtons an Olivenöl Dressing <i>Insalata di asparagi e fragole con prosciutto crudo e crostini all'aglio selvatico in salsa di olio d'oliva</i>	
Babyspinat-Salat	15.5
mit bunten Cherrytomaten und Mozzarella Perlen an Apfel-Balsamico Dressing <i>Insalata di spinaci novelli, con pomodori ciliegini colorati e perle di mozzarella alla salsa di mela e balsamico</i>	

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

SUPPEN

ZUPPE

Weisse Spargelcrème-Suppe (<i>glutenfrei</i>) mit Orangen Vanille Öl <i>Crema di asparagi bianchi con olio alla vaniglia e arancia</i>	12.5
Kräuter-Consommé mit einer Crêpe-Poulet-Roulade <i>Consommé alle erbe con crêpe di pollo arrotolato</i>	12.5
Bündner Gerstensuppe <i>Zuppa d'orzo grigionese</i>	11.5
Tagessuppe <i>Zuppa del giorno</i>	9.5

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Grüne Spargeln (glutenfrei)	24.5
an Sauce Hollandaise, mit Majoran-Kartoffeln <i>Asparagi verdi con salsa olandese e patate alla maggiorana</i>	
Hausgemachte Safran-Tagliatelle	27
mit Babyspinat, Cherrytomaten, Cashewnüssen und gehobeltem Parmesan <i>Tagliatelle allo zafferano fatto in casa con spinaci, pomodorini, anacardi e parmigiano grattugiato</i>	
Limettenrisotto (glutenfrei)	26.5
mit Mascarpone und fruchtigem Cherrytomaten-Chutney <i>Risotto al lime con mascarpone e chutney di pomodori ciliegini fruttati</i>	
Vegetarische Capuns	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
Vegetarische Bärlauch-Pizokel (auch ohne Bärlauch erhältlich)	26
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	23

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

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ GRIGIONESI

Via Spluga Brettli (80g)	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>	
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
Bärlauch-Pizokel (auch ohne Bärlauch erhältlich)	28.5
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	25
Kalbslebergeschnetzeltes	43
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

Kalbsschulter	40.5
<i>Sous Vide gegart, an fruchtigem Cherrytomaten-Chutney, mit hausgemachten Safran-Tagliatelle und weissem Spargel</i> <i>Spalla di vitello, cotto a vapore, con chutney di pomodori ciliegini fruttati, tagliatelle allo zafferano fatto in casa e asparagi bianchi</i>	
Maispoularde	39
<i>gefüllt mit Basilikumfrischkäse, auf Limettenrisotto, mit sautiertem grünem Spargel</i> <i>Pollo di mais ripieno di crema di formaggio al basilico, su risotto al lime con asparagi verdi saltati</i>	
Lammfilet (gluten- und laktosefrei)	41
<i>rosa gebraten, an Balsamico-Jus, mit hausgemachten Gnocchi und Ofen Ratatouille</i> <i>Filetto di agnello arrostito al rosa, con jus al balsamico, gnocchi fatti in casa e ratatouille al forno</i>	
Alibaba (gluten- und laktosefrei)	36.5
<i>Pouletgeschnetzelttes an rassisger Currysauce, mit Basmatireis und frischen Früchten garniert</i> <i>Tagliata di pollo in salsa piccante al curry, guarnito con riso basmati e frutta fresca</i>	
Schweins-Cordon bleu	39
<i>gefüllt mit Kuhziger, Bärlauch, getrocknete Tomaten und Kochschinken, Pommes frites- und Mischgemüse</i> <i>Cordon bleu di maiale ripieno con Ziger di mucca, aglio selvatico, pomodori secchi e prosciutto cotto, patatine fritte e verdure miste</i>	

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Wolfsbarsch (glutenfrei) 37.5

gedämpft, unter Safranschaum, mit Blumenkohlpuée und Lauchkonfit
Branzino al vapore su spuma di zafferano, purea di cavolfiore e porri confit

Rotes Forellenfilet (gluten- und laktosefrei möglich) 36.5

gebraten, mit Frühlingkartoffeln und Randengemüse
Filetto di trota rossa arrosto, con patate e barbabietole

Deklarationen

Derivazione dei prodotti

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

Il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirvi informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o intolleranze.

Schwein / Maiale

Kalb / Vitello

Poulet / Pollo

Maispoularde / Pollo di mais

Lamm / Agnello

Rote Forelle / Trota rossa

Wolfsbarsch / Branzino

Trockenfleisch / Carne secca

Eier / Uove

Backwaren / Prodotti da forno

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Frankreich / Francia

Neuseeland / Nuova Zelanda

Aquakultur Italien / Acquaculture Italia

Aquakultur Türkei / Acquaculture Turchia

Schweiz, EU / Svizzera, UE

Fam. Kunfermann, Rongellen / Rusti's Eier, Cazis / Regione dei Grigioni

Wagner's 7430, Romer's Hausbäckerei / Regione dei Grigioni

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, Fior di Latte-Tonkabohne, Joghurt, Pistazie
Vaniglia, cioccolato, fragola, moca, fior di latte- Fava Tonka, yogurt, pistacchio

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

Sorbets

Sorbetti

Minze, Erdbeer-Basilikum, Aprikose, Zitrone
Menta, fragola e basilico, albicocca, limone

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

"Apricotini"

Aprikosen-Sorbet mit Martini

"martini all'albicocca", sorbetto all'albicocca con martini



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

13.5

Gerührter Eiscafé

Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm
Gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata

12.5

"Spring Break"

Joghurtglacé, Minzsorbet und Erdbeer-Basilikumsorbet, mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren
Gelato allo yogurt, sorbetto alla menta e sorbetto di fragole e basilico, con composta di rabarbaro e fragole fresche

13.5

"Romanoff"

Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und garniert mit Rahm
Gelato alla vaniglia con fragole fresche e guarnito con panna

13.5

"Dänemark"

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und garniert mit Rahm
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e guarnito con panna

12.5

Wunschfrappé aus Andeerer Biomilch

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

10

Kleine Portionen

piccole porzioni

10



Weitere Genussfreuden

Dolci

Holunderblüten-Cheesecake

mit Erdbeer-Salsa und Minzsorbet

Cheesecake ai fiori di sambuco, con salsa di fragole e sorbetto alla menta

14.5

«Pavlova»

Meringue Böden, mit weisser Schokoladen-Basilikumcreme Füllung und frischen Himbeeren

Meringa con un ripieno di crema al cioccolato bianco e basilico con lamponi freschi

14

Rhabarber-Tartelette

Mürbeteig-Gebäck, gefüllt mit Rhabarber Curd, Fior di Latte-Tonkabohneneis

Pasta frolla con ripieno di cagliata di rabarbaro, gelato al fior di latte- fave di tonka

14.5

Mandel-Törtchen

gebacken, mit Joghurtglacé und Sauerkirschen

Tortino di mandorle al forno, con gelato allo yogurt e ciliegie acide

13.5

Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer

mit Birnenbrot und Feigen-Senf-Konfit

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

19.5

Für die Kinder

Per i bambini

“Mausi-Becher“

Vanille- und Erdbeerglacé mit Smarties und Überraschungsei

Gelato alla vaniglia e fragola, smarties e ovetto con sorpresa

9