

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Rindstatar

mit hausgemachter Kartoffel-Pavé

Tartare di manzo con pavé di patate

klein

18.5

gross

27.5

Burrata

mit Feigen-Cognac-Chutney, frischen Feigen und Kräuteröl

Burrata con chutney di fichi e cognac, fichi freschi e olio alle erbe aromatiche

18

Pilz-Julienne

mit Trüffel und regionalem Käse (gratiniert, cremig warm aus dem Ofen)

Julienne di funghi con tartufo e formaggio regionale (antipasto cremoso e caldo, gratinato al forno)

16

SALATE

INSALATE

Grüner Salat

Insalata verde

12.5

Gemischter Salat

Insalata mista

14.5

Nüssli-Salat

mit Speck und Ei garniert

Insalata di valeriana con pancetta e uova

14

Caesar Salad

Lattichsalat an Caesar-Dressing, mit gebratenem Speck, Pouletstreifen,
Knoblauch-Croûtons und gehobelem Parmesan

Insalata Caesar

Insalata di lattuga con condimento Caesar, pancetta frita, strisce di pollo,
crostini all'aglio e parmigiano grattugiato

klein

15.5

gross

20.5

SUPPEN

ZUPPE

Französische Zwiebelsuppe

mit Baguette und Andeerer Käse

Zuppa di cipolle francese con baguette e formaggio regionale

13

Steinpilz-Crèmesuppe

Zuppa di funghi porcini

12.5

Rinds-Bouillon

mit Flädli und Ei

Brodo di manzo con flädli e uovo

11

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese

11.5

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Portobello

26.5

mit Ziegenkäse, pochiertem Ei und Sauce Béarnaise

Portobello con formaggio di capra, uovo in camicia e salsa bernese

Kürbisrisotto

24

mit glasiertem Kürbis

Risotto alla zucca con zucca glassata

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ GRIGIONESI

Via Spluga-Brettli

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Rohess-Speck und Bündner Bergkäse

Piatto Via Spluga, carne secca grigionese, prosciutto crudo, coppa, speck e formaggio di montagna

klein 40 g	21
gross 80 g	28

Capuns "Val Schons"

Bündner Krautwickel mit Wildfleisch in Rahmbouillon, überbacken mit Andeerer Käse, süsse Zwiebeln

Capuns della Valle di Schons, Involtini alle erbe con carne di selvaggina, cotti in brodo di panna e gratinati con formaggio di Andeer e cipolle dolci

klein	23
gross	27

Vegi Capuns

Krautwickel mit Spätzliteig, Gemüsewürfelchen, Zwiebeln und Kräutern in Rahmbouillon gekocht, mit Andeerer Käse überbacken, dazu Röstzwiebel

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

klein	22
gross	25

Pizokel / Vegi Pizokel

mit Cherrytomaten, Speck, Kartoffeln und Blattspinat, mit Andeerer Käse gratiniert, süssen Zwiebeln und gehackter Petersilie

Pizokel / Pizokel vegetariani

con pomodorini, speck, patate, spinaci, gratinati con formaggio di Andeer, cipolle dolci e prezzemolo

klein	22.5/20
gross	26.0/22

FLEISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI CARNE

Hirsch-Wellington

43

mit knuspriger Polenta, fermentierter Knoblauchcrème und Portwein-Jus (Zubereitungsdauer ca. 25 Min.)
Wellington di cervo con polenta croccante, crema di aglio fermentato e salsa al vino Porto (25 min. di attesa)

Rehrücken

43

mit Pastinakenpüree, im Ofen gebackenen Randen, Topinambur-Chips und Zwiebel-Jus
Sella di capriolo con purea di pastinaca, barbabietole al forno, chips di topinambur e salsa di cipolle

Rindsfiletsteak

48

mit cremigem Kartoffelpüree und Madeira-Jus
Filetto di manzo con purè di patate e salsa al Madeira

Schweinsspiess

35.5

mit Kartoffel-Pavé, Chimichurri-Sauce und Avocado-Crème
Spiedino di maiale con pavé di patate, salsa chimichurri e crema di avocado

Tagliatelle

29

mit Hirsch-Ragout
Tagliatelle con ragù di cervo

Gefüllter Wolfsbarsch mit Garnelencrème

36

mit Kartoffel-Pfifferling-Kroketten und Sauce Normande

Branzino ripieno con crema di gamberetti, crocchette di patate e finferli e salsa normanna

Steinbutt

38

mit Zucchini-Nudeln, Tomaten-Safran-Consommé und getrockneten Tomaten

Rombo con pasta alle zucchini, consommé di pomodoro e zafferano e pomodori secchi

Deklarationen

Dichiarazione dei prodotti

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

Rind / Manzo

Schwein / Maiale

Poulet/ Pollo

Hirsch / Cervo

Reh / Capriolo

Wolfsbarsch / Branzino

Steinbutt / Rombo

Riesengarnelen / Gamberoni

Trockenfleisch / Carne secca

Eier / Uova

Backwaren / Prodotti da forno

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Mitteleuropa / Europa centrale

Österreich, EU / Austria, UE

Niederlande / Olanda

Niederlande / Olanda

Vietnam / Vietnam

Schweiz, EU / Svizzera, UE

Fam. Kunfermann, Rongellen / Rustis Eier, Cazis

Wagner's 7430, Romer's Hausbäckerei

DESSERTS

DOLCI

Glacés

Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Baileys, Fior di Latte
Vaniglia, cioccolato, fragola, caffè, baileys, fior di latte

pro Kugel / per pallina
mit Rahm / con panna

3.5
+1.5

Sorbets

Sorbetti

Grapefruit, Zitronen-Minze, Himbeeren, Quitten
Pompelmo, limone e menta, lampone, pera cotogna

pro Kugel / per pallina
mit Rahm / con panna

3.5
+1.5

Coupes mit Alkohol

Coppe con alcol

"Colonel"

Zitronen-Minz-Sorbet mit Vodka
Sorbetto al limone e menta con Vodka

"Aperol"

Grapefruit-Sorbet mit Aperol
Sorbetto al pompelmo con Aperol



klein 10.5
gross 13.5

klein 10.5
gross 13.5

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

klein 10.5

gross 13.5

Gerührter Eiscafé

Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm

Gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata

klein 9.5

gross 12.5

"Dänemark"

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata

klein 9.5

gross 12.5

"Schokoladen-Traum"

Schokoladenglacé, Himbeeren-Sorbet und Fior di Latte-Glacé, mit Kirschragout und Rahm

Gelato al cioccolato, sorbetto lampone e gelato al fior di latte, con ragù di ciliegie e panna montata

klein 10.5

gross 13.5

Wunschfrappé aus Andeerer Biomilch

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

10

Weitere Genussfreuden

Dolci

Himbeer-Pistazien-Mille-feuille

mit Himbeer-Sorbet

Millefoglie ai lamponi e pistacchi con sorbetto ai lamponi

15

Karamellmousse

mit Baumnuss-Praline

Mousse al caramello con praline alle noci

14

Crème brûlée

mit Tonkabohne

Crema brulée con fava tonka

12

Schokoladen-Ganache-Tartelette

mit Safran-Birne

Tartelletta alla ganache al cioccolato con pere allo zafferano

14.5

Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer

mit Birnenbrot und Feigen-Senf-Konfit

*Formaggi a pasta dura e pasta molle della latteria di Andeer,
serviti con pane alle pere e confit di fichi e senape*

19.5