

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Hirsch-Carpaccio

mit Rucola und Parmesanflocken

Carpaccio di cervo con rucola e parmigiano

25.5

Kuhziger-Panna cotta

mit Broccoli und Tomate

Kuhziger-Panna cotta con broccoli e pomodoro

17

Auberginen-Terrine

mit Trüffel, Gorgonzola und Spinat

Terrina di melanzane con tartufo, gorgonzola e spinaci

17

SALATE

INSALATE

Grüner Salat

Insalata verde

12.5

Gemischter Salat

Insalata mista

14.5

Caesar Salat

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

Salat Niçoise

mit Oliven, Ei, Thunfisch und Vinaigrette

Insalata niçoise con olive, uova, tonno e vinaigrette

klein

16

gross

20

SUPPEN

ZUPPE

Französische Zwiebelsuppe

mit Baguette und Andeerer Käse

Zuppa di cipolle francese con baguette e formaggio regionale

13

Kürbis-Crèmesuppe

Zuppa di Zucca

12

Marroni-Crèmesuppe

mit karamellisieten Marroni

Vellutata di castagne con castagne caramellate

12.5

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese

11.5

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 Bündnerfleisch und Salsiz in Rahmbouillon, überbacken mit Andeerer Käse, dazu süsse Zwiebeln

Capuns della Valle di Schons, Involtini alle erbe con carne secca grigionese e salamino 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, überbacken mit Andeerer Käse, dazu Röstzwiebel

Involtini di cavolo con pasta Spätzle, dadini di verdure, cipolle ed erbe in brodo cremoso, gratinati con formaggio di Andeer, accompagnati da cipolle croccanti

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

Perlhuhnbrust

42

mit Petersilienwurzel-Ingwer-Püree, Rosenkohlblättern und Röteli-Jus

Petto di pollo perlato con purè di radice di prezzemolo e zenzero, foglie di cavolini di Bruxelles e sugo Röteli

Lammnierstück

46

mit karamellisierter Schalotte, Feigen-Walnuss-Chutney und Madeira-Jus

Carré di agnello con scalogno caramellato, chutney di fichi e noci e jus al Madeira

Rindsbäggli

38

mit Schwarzwurzelcrème und Portwein-Preiselbeersauce

Guance di manzo con crema di scorzonera e salsa di mirtilli al vino di Porto

Rindsfiletsteak

48

mit Kartoffelgratin und Rotweinsauce

Filetto di manzo alla griglia con gratin di patate e salsa al vino rosso

Taube Royale

42

mit Kartoffel-Trüffelmousseline, sautierten Steinpilzen und Jus von der Taube

Piccione Royale con mousseline di patate al tartufo, porcini saltati e jus di piccione

zusätzliche Beilagen

Contorni aggiuntivi

Saisonales Gemüse / verdura di stagione

3

Bratkartoffeln / patate fritte in padella

3

Reis / riso

3

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Lachs Wellington

43

mit Blumenkohlcrème und Rahm-Kaviar-Sauce

Salmone Wellington con crema di cavolfiore e salsa al caviale

Zander

43

mit konfiertem Sellerie und Zitronensauce

Luccio perca con sedano confit e salsa al limone

zusätzliche Beilagen

Contorni aggiuntivi

Saisonales Gemüse / vedura di stagione

3

Bratkartoffeln / patate fritte in padella

3

Reis / riso

3

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Steinpilzrisotto

24

Risotto ai porcini

Pappardelle

25

mit frischem Basilikumpesto und cremiger Burrata

Pappardelle con pesto di basilico fresco e burrata cremosa

DEKLARATIONEN

DICHIARAZIONE DEI PRODOTTI

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

Rind / Manzo	Schweiz, Argentinien / Svizzera, Argentina
Schwein / Maiale	Schweiz / Svizzera
Poulet/ Pollo	Schweiz / Svizzera
Hirsch / Cervo	Neuseeland / Nuova Zelanda
Perlhuhn/Petto di pollo	Frankreich/ France
Taube/ Piccione	Frankreich/ France
Lachs / Salmone	Niederlande / Olanda
Zander / Persico reale	Niederlande / Olanda
Trockenfleisch / Carne secca	Schweiz, EU / Svizzera, UE
Eier / Uova	Fam. Kunfermann, Rongellen / Rustis Eier, Cazis
Backwaren / Prodotti da forno	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

Zitronen-Minze, Himbeeren
Limone e menta, lampone

Pro Kugel / per pallina
Mit Rahm / con panna

3.5
+1.5

Coupes ohne Alkohol

Coppe senza alcol

Gerührter Eiscafé

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

klein
gross

9.5
12.5

"Dänemark"

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

klein
gross

9.5
12.5

"Schokoladen-Traum"

Schokoladenglacé, Himbeeren-Sorbet und Fior di Latte-Glacé, mit Kirschragout und Rahm
Gelato al cioccolato, sorbetto di lampone e gelato al fior di latte, con ragù di ciliegie e panna montata

klein
gross

10.5
13.5

WEITERE GENUSSFREUDEN

DOLCI

Baskischer Cheesecake

mit Kürbis

Cheesecake basco con zucca

14

Honigtorte

mit Sauerrahm-Honig-Glacé

Torta al miele con gelato alla panna acida e miele

13

Rum-Baba

mit Tonkabohnen-Glacé

Rum Baba con gelato ai fagioli tonka

13

Apfel-Marzipan-Tartellette

mit Vanilleglacé

Tartellette di mela e marzapane con gelato alla vaniglia

13

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 di pera e confit di fichi e senape*

19.5