

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Vitello tonnato

mit Kapernäpfeln

Vitello tonnato con capperi

23

Lachstatar

mit Avocado und Buttertoast

Tartare di salmone con avocado e toast al burro

21

Blätterteig-Pastelli

mit Rahm-Morcheln

Pastello di pasta sfoglia con crema e spugnole

19

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 gehobeltem 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

Spargelsalat

mit grünen und weissen Spargeln, Edamame und Rohschinken

Insalata di asparagi verdi e bianchi, edamame e prosciutto crudo

klein

16

gross

20

SUPPEN

ZUPPE

Weisse Spargelcrèmesuppe

Crema di asparagi bianchi

13

Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons

Zuppa di aglio orsino con crostini

13

Erbsen-Minze-Crèmesuppe

Crema di piselli e menta

12

Bündner Gerstensuppe

Crema d'orzo grigionese

11.5

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITÀ GRIGIONESI

Via Spluga-Plättli

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 di cavolo con carne secca grigionese e salsiz 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 26/22

FLEISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI CARNE

Ribeye-Steak (250g)	52
mit Pommes frites, Gemüse und Chimichurri-Sauce <i>Bistecca ribeye (250 g) con patatine fritte, verdura e salsa chimichurri</i>	
Lammkarree	46
mit Erbsen-Püree, grünen Spargeln und Rotwein-Jus <i>Carré di agnello con purè di piselli, asparagi verdi e jus al vino rosso</i>	
Maispoularde	38
mit Fenchel, jungen Kartoffeln und Madeira-Jus <i>Poularde di mais con finocchio, patate novelle e jus al Madeira</i>	
Kaninchen im Mantel	38
mit Sellerie-Würfeln « à la Risotto », Baby Navetten und Senf-Estragon-Jus <i>Coniglio in mantello con cubetti di sedano "alla risotto", navette novelle e salsa alla senape e dragoncello</i>	
Kalbsgeschnetzeltes	36
mit Pilzrahmsauce, Röstikroketten und glasierten Karotten <i>Spezzatino di vitello con salsa ai funghi, crocchette di patate e carote glassate</i>	
zusätzliche Beilagen	
<i>Contorni aggiuntivi</i>	
Saisonales Gemüse / verdura di stagione	3
Bratkartoffeln / patate fritte in padella	3
Reis / riso	3
Röstikroketten/ crocchette di patate	6

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Steak vom Gelbflossen-Thunfisch (medium gegart) 44
mit Spinat und Fenchel, an Nussbutter mit Zitrone und Kapern
Tonno pinna gialla a cottura media con spinaci e finocchio, burro nocciola con limone e capperi

Lachstranche 38
mit Blumenkohlcrème, jungem Frühlingsgemüse und Zitronen-Dill-Beurre blanc
Trancio di salmone con crema di cavolfiore, verdure di primavera e salsa beurre blanc al limone e aneto

zusätzliche Beilagen

Contorni aggiuntivi

Saisonales Gemüse / vedura di stagione	3
Bratkartoffeln / patate fritte in padella	3
Reis / riso	3
Röstikroketten / crocchette di patate	6

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Ravioli mit Rahmsauce 25
Ravioli all'aglio orsino e ricotta con salsa alla panna

Cremige Fregola Sarda 23
mit grünen und weissen Spargeln
Fregola sarda con asparagi verdi e bianchi

DEKLARATIONEN

DICHIARAZIONE DEI PRODOTTI

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

Rind / Manzo

Kalb / Vitello

Poulet / Poularde

Lamm / Agnello

Maispoularde / Pollo di mais

Kaninchen / Coniglio

Lachs / Salmone

Thuna / Tonno

Trockenfleisch / Carne secca

Eier / Uova

Backwaren / Prodotti da forno

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Schweiz / Svizzera

Neuseeland, Australien / Nuova Zelanda, Australia

Frankreich / Francia

Ungarn / Ungheria

Norwegen / Norvegia

Indischer und Pazifischer Ozean / Oceano Indiano e Pacifico

Schweiz, EU / Svizzera, UE

Fam. Kunfermann, Rongellen / Rustis Eier, Cazis

Wagner's 7430, Romer's Hausbäckerei

DESSERTS

DOLCI

Glacés

Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Baileys, Fior di Latte	Pro Kugel / per pallina	3.5
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, mocca, Baileys, fior di latte</i>	Mit Rahm / con panna	+1.5

Sorbets

Sorbetti

Zitronen-Minze, Himbeere, Orange, Holunderblüte	Pro Kugel / per pallina	3.5
<i>Menta e limone, lamponi, arancia, fiori di sambuco</i>	Mit Rahm / con panna	+1.5

Coupes ohne Alkohol

Coppe senza alcol

"Bananensplit"	klein	10.5
Vanille- und Schokoladenglacé mit Banane, warmer Schokoladen-Sauce und Rahm	gross	13.5
<i>Gelato alla vaniglia e cioccolato con salsa al cioccolato, banana e panna montata</i>		
Gerührter Eiscafé	klein	9.5
Moccaglacé mit Espresso angerührt und Rahm	gross	12.5
<i>Gelato al caffè con espresso e guarnito con panna montata</i>		
"Dänemark"	klein	9.5
Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	gross	12.5
<i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata</i>		
"Schokoladen-Traum"	klein	10.5
Schokoladenglacé, Himbeer-Sorbet und Fior di Latte-Glacé, mit Kirschragout und Rahm	gross	13.5
<i>Gelato al cioccolato, sorbetto di lampone e gelato al fior di latte, con ragù di ciliegie e panna montata</i>		

WEITERE GENUSSFREUDEN

DOLCI

Zitronen-Pâtisserie

mit Joghurtglacé

Pâtisserie al limone con gelato allo yogurt

13

Erdbeerdessert «Fraisier»

mit Erdbeerglacé

Dessert «Fraisier» alle fragole con gelato alle fragole

13

Rhabarber-Tartelette

mit Vanilleglacé

Tartelletta al rabarbaro con gelato alla vaniglia

12.5

Dekonstruierte Nussbaiser-Torte

Merengue, Schokoladen- und Buttercrème

Torta alla meringa e nocciole destrutturata: meringa, crema al cioccolato e crema al burro

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 confitura di fichi e senape*

19.5