

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Handgeschnittenes Rindstatar

22

mit Eigelb-Confit, in Randensaft marinierten Zwiebeln und Steinpilz-Kartoffelchip

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo confit, cipolle marinate in succo di barbabietola rossa, e chip di patate ai funghi porcini

Cremige Burrata

22

mit Feigen-Cognac-Chutney, frischen Feigen und Kräuteröl

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

Gnocchi

klein

19

mit Herbstgemüse an vegetarischer Demi-Glace

gross

24

Gnocchi con verdure autunnali e demi-glace vegetariana

SALATE

INSALATE

Grüner Salat

Insalata verde

13

Gemischter Salat

Insalata mista

14.5

Nüssli-Salat

mit Speck und Ei

Insalata formentino con pancetta e uova

15.5

Caesar Salad

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

16

gross

21

SUPPEN ZUPPE

Steinpilz-Crèmesuppe

Vellutata ai funghi porcini

12.5

Marroni-Crèmesuppe

wahlweise mit Speckchip

Vellutata di castagne, a scelta con chip al lardo

11

Kürbis-Crèmesuppe



mit Kürbiskernöl und Kernen

Vellutata di zucca con olio di semi di zucca e semi

11

Bündner Gerstensuppe

Minestra d'orzo grigionese

12.5

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 grigionese

klein 40 g 22

gross 80 g 29

Capuns "Val Schons"

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

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

klein 24

gross 28

Vegi Capuns

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

Involtini alle erbette con pasta Spätzle, brunoise di verdure, cipolle ed erbette in brodo alla panna, gratinati con formaggio di Andeer, accompagnati da cipolle croccanti

klein 23

gross 26

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 tritato

klein 24/21

gross 27/24

FLEISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI CARNE

Hirsch Wellington	48
mit knuspriger Polenta, fermentierter Knoblauchcrème und Madeira -Jus (Zubereitungsdauer ca. 25 Min.) <i>Wellington di cervo con polenta croccante, crema di aglio fermentato e salsa al vino Madeira (ca. 25 min. di attesa)</i>	
Rehrücken	48
mit karamellisiertem Karottenpüree, Rosenkohl und gerösteten Marroni, an Marsala-Jus <i>Sella di capriolo con purea di carote caramellate, cavolini di Bruxelles, castagne arrostate e salsa al Marsala</i>	
Rindsfiletsteak	53
mit Wurzelgemüse-Pavé und seidigem Rotkohlpüree, an Rotwein-Jus <i>Bistecca di filetto di manzo con pavé di ortaggi a radice, purè vellutato di cavolo rosso e salsa al vino rosso</i>	
Perlhuhnbrust	38
mit Selleriecrème, Wirsing-Praliné und Randen, an Marsala-Jus <i>Petto di faraona con crema di sedano, pralinato di cavolo verza, barbabietola rossa e salsa al Marsala</i>	
Tagliatelle	29
mit Hirsch-Streifen, dunkle Rahmsauce und Preiselbeeren <i>Tagliatelle con strisce di cervo e mirtilli rossi</i>	
Kalbsgeschnetzeltes	42
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	4
Bratkartoffeln / patate arrostate in padella	3
Reis / riso	3
Röstikroketten/ crocchette di patate	6

FISCHGERICHTE

PIATTI A BASE DI PESCE

Zanderfilet mit knuspriger Haut

38

mit Schwarzwurzel-Crème und geschmortem Lauch an Safran-Rahmsauce

Filetto di lucioperca con pelle croccante, con crema di scorzonera, porri stufati e salsa alla panna e zafferano

Gebratenes Lachsfilet

36

mit Pastinakenpüree und mariniertem Fenchelsalat, dazu Senf-Meerrettich-Sauce

Filetto di salmone arrostito con purè di pastinaca, insalata di finocchi marinati e salsa alla senape e rafano

zusätzliche Beilagen

Contorni aggiuntivi

Saisonales Gemüse / *verdura di stagione*

4

Bratkartoffeln / *patate arrostiti in padella*

3

Reis / *riso*

3

Röstikroketten/ *crocchette di patate*

6

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PIATTI VEGETARIANI

Sellerie Steak



26.5

an veganer Demi-Glace mit Pastinaken-Apfel-Püree und gerösteten Haselnüssen

Bistecca di sedano rapa con salsa demi-glace vegana, purè di pastinaca e mele, con nocciole tostate

Trofie

22

mit Kürbiscrème-Sauce, Salbei und Parmesan

Trofie con salsa alla crema di zucca, salvia e parmigiano

DEKLARATIONEN

DICHIARAZIONE DEI PRODOTTI

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

Rind / Manzo	Schweiz / Svizzera
Kalb / Vitello	Schweiz / Svizzera
Poulet / Pollo	Schweiz / Svizzera
Maispoularde / Pollo di Mais	Frankreich / Francia
Perlhuhn/Petto di pollo	Frankreich / Francia
Hirsch / Cervo	Österreich / Neuseeland / Austria / Nuova Zelanda
Reh / Capriolo	Österreich / Austria
Zander / Luccioperca	Niederlande / Paesi Bassi
Lachs / Salmone	Norwegen / Norvegia
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

*Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*Può essere stato ottenuto con sostanze dopanti ormonali e non ormonali.

DESSERTS

DOLCI

Glacés

Gelati

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Fior di Latte
Vaniglia, cioccolato, fragola, mocca, fior di latte

Pro Kugel / per pallina

3.5

Mit Rahm / con panna

+1.5

Sorbets

Sorbetti

Zitronen-Minze, Himbeere, Orange, Cassis-Zwetschgen
Menta e limone, lamponi, arancia, prugne e cassis

Pro Kugel / per pallina

3.5

Mit Rahm / con panna

+1.5

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

klein

10.5

gross

13.5

WEITERE GENUSSFREUDEN

DOLCI

Klassische Opéra-Torte

13.5

Mandelbiskuit, Kaffee-Buttercrème und Schokoladenganache

Torta classica dell'Opera

Pan di spagna alle mandorle, crema al burro e caffè, ganache al cioccolato

Rüeblitorte

13.5

dekonstruiert, mit Sauerrahm-Glacé, Baumnuss und Sanddorn

"Torta alle carote" rivisitata, con gelato alla panna acida, noci e olivello spinoso

"Schwarzwälder-Dessert"

13.5

Schokoladenkuppel mit Kirschen, Röteli und Vanilleglacé

Dolce "Foresta Nera"

Cupola al cioccolato con ciliegie, Röteli e gelato alla vaniglia

Zwetschgen in Rotwein-Gewürzsirup

13.5

mit Honig-Thymian-Parfait und Cassis-Zwetschgen-Sorbet

Prugne in sciroppo speziato al vino rosso

con parfait al miele e timo, sorbetto alle prugne e cassis

Hart- und Weichkäse aus der Sennerei Andeer

19.5

mit Birnenbrot und Feigen-Senf-Konfit

Formaggi a pasta dura e pasta molle della latteria di Andeer,

serviti con pane di pera e confettura di fichi e senape