

Vorspeisen Antipasti / Starters

Bündnerteller +

Affettato misto dei Grigioni

„Bündnerteller“ Air dried beef, raw ham, coppa, salsiz and cheese Fr. 27.50

Veltliner „Sciatt“ mit Bresaola auf Salatbeet

„Sciatt“ Valtellinesi su letto di insalata

„Sciatt“ Valtellina style with dried beef on salad bed Fr. 19.50

Bresaolacarpaccio mit Steinpilzen und Parmesan +

Carpaccio di bresaola con porcini e grana

Bresaola Carpaccio with boletus and parmesan cheese Fr. 24.00

Tomme im Speckmantel mit Zwiebelringen auf Salatbeet

Tomino in mantello di speck e cipolle dorate su insalata

Tomme cheese wrapped with bacon and fried onions on salad Fr. 20.50

Rinds Tatar mit Toast und Butter

Tartare di manzo con toast e burro

Beef Tartar with toast and butter Fr. 25.50

Burgunderschnecken mit Kräuterbutter überbacken +

Lumache di Borgogna 6 Stück / pezzi Fr. 16.50

Burgundy escargots 12 Stück / pieces Fr. 29.00

*Miesmuscheln Tarantiner Art *+*

Cozze alla Tarantina

Mussels „Tarantina“ Fr. 27.00/19.50

*Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

+ Glutenfrei/ senza glutine / gluten free

(Brot Glutenfrei auf Anfrage / Pane senza glutine su richiesta / Gluten free bread ondemande)

Salate *Insalate / Salad*

Grüner Blattsalat +

Insalata verde

Green salad

Fr. 9.50

Gemischter Salat +

Insalata mista

Mixed salad

Fr. 11.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Insalata di soncino con uova, speck e crostini

Lamb's lettuce with eggs, bacon and croûtons

Fr. 14.50

Suppen *Zuppe / Soups*

Bündner Gerstensuppe +

Zuppa d'orzo Grigionese

Grison style barley soup

Fr. 12.50

Bohnen Minestrone+

Minestrone di fave

Minestrone with beans

Fr. 13.50

Bouillon nature +/ Flädli / Ei +

Brodo di manzo nature / con striscie di crespelle / uova

Meat broth nature / pancake stripes / egg

Fr. 8.50/9.50

+ *Glutenfrei/ senza glutine / gluten free*

Hausgemachte Teigwaren

Paste fatte in casa / homemade pasta

Hauptspeise/Vorspeise

*Linguine Aglio, Olio, Peperoncino und Riesen Crevetten**

Linguine aglio, olio, peperoncino con gamberoni

Noodles with garlic, oil, peperoncino and prawns

Fr. 25.50 / 20.50

Risotto „Taleggio e pepe“ +

Risotto al taleggio e pepe

Risotto with taleggio cheese and pepper

Fr. 22.00 / 17.00

Ravioli nach Art des Hauses

Ravioli della casa

Ravioli „Engiadina Style“

Fr. 24.50 / 19.50

Spaghetti ‚Bottarga‘ mit Orange

Spaghetti alla bottarga con arancio

Spaghetti ‚Bottarga‘ with orange

Fr. 25.50 / 20.50

Randen-Kartoffelgnocchi mit Speck und Salbei

Gnoci di patate al barbabietola con speck e salvia

Potatoes-red beet dumplings with speck and salvei

Fr. 21.50 / 16.50

*Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

+ Glutenfrei/ senza glutine / gluten free

Spezialitäten Specialità / Specialities

Kalbsleber an Balsamico Essig mit Äpfeln und Rösti +

Fegato di vitello all'aceto balsamico con mele e rösti

Veal liver with balsamico vinegar, apple and hash brown potatoes Fr. 37.50

*Rehgeschnetzeltes an Pfifferling-Rahmsauce**

Sminuzzato di capriolo con salsa ai gallinacci

Sliced deer with chanterelle cream sauce Fr. 37.50

*Hirschentrecôte mit Quarkpizokels**

Entrecote di cervo con spätzli

Deer sirloin steak with spätzli Fr. 42.50

*Lammkotelette an Himbeer Pfefferminz Sauce **

Costolette d'agnello in salsa di lamponi e mentha

Lamb chops on raspberry peppermint sauce Fr. 40.50

Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel mit Pfifferlingen

Medaglioni di maiale nel mantello di speck con gallinacci e quarkpizokels

Porc filet wrapped in bacon with chanterelle and quarkpizokels Fr. 37.50

*Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

+ Glutenfrei/senza glutine / gluten free

Klassiker *Classici / Classics*

Zigeunerspiess vom Grill mit Gemüse und Country Cuts +

Spiedino di manzo alla griglia con verdure e country cuts

Roasted beef skewer with vegetables and country cuts Fr. 32.50

Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes frites

Scaloppina di vitello impanata alla Viennese, con verdure e patate fritte

Breaded veal escalope with vegetables and French fries Fr. 39.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti

Sliced veal in cream sauce „Zürich style“ with hash brown potatoes Fr. 39.50

Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse

Cordonbleu di vitello con patatine e verdure

Veal cordonbleu with French fries and vegetables Fr. 40.50

Fisch *Pesce / Fish*

*Grillierte Riesencrevetten Provenzal mit pommes frites *+*

Gamberoni alla griglia „Provenzale“ con patatine fritte

Grilled prawns „Provencale“ with french fries Fr. 35.50

*Egli Filet nature oder gebacken mit Risotto **

Filetto di pesce persico nature o dorato con risotto

Perch filet nature or baked with risotto Fr. 32.00

*Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

+ Glutenfrei/senza glutine/gluten free

Petite Marmite Corviglia ab 2 Personen

*In Topf serviert, fein geschnitten
mit Rösti und Gemüse*

Servito in padella, scaloppati con salsa della casa, rösti e verdure
Served in a frying pot with homemade sauces, rösti potatoes and vegetables

Rinds-Entrecôte +

Entrecôte di manzo, / Sirloin steak Fr. 49.50 / p.Pers.

Rinds-Filet +

Filetto di manzo / Beef filet Fr. 54.50 / p. Pers.

Vom Grill alla griglia / BBQ

*Rindsfilet „Lady style“ *+*

Filetto di manzo „per madame“

Beef filet „Lady style“

Fr. 39.50

*Rindsfilet *+*

Filetto di manzo

Beef filet

Fr. 47.50

*Rindsentrecôte *+*

Entrecôte di manzo

Sirloin steak

Fr. 43.50

*„Tagliata“ an Rosmarin und grünem Pfeffer mit Rucola *+*

Tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde con rucola

Beef slices with rosemary and green pepper on rucola

Fr. 39.00

Château Briand mit Sauce Béarnaise (min. 2 Personen)+*

Château Briand con salsa béarnaise (min. 2 persone)

Château Briand with sauce béarnaise (min. 2 persons)

Fr. 61.00 p/Pers.

**Alle Gerichte werden mit Teufelsauce und Kräuterbutter, sowie
Gemüse und Kartoffelgratin oder Pommes frites serviert*

**Tutti piatti sono serviti con salsa diavolo, burro alle erbe
verdure e gratin di patate o patate fritte*

**All dishes will be served with devil's sauce and garlic butter
as well as vegetables and gratinated potatoes or french fries*

+ Glutenfrei/ senza glutine / gluten free

Käsefondues

Ab 2 Personen / a partire da 2 Persone / from 2 pax

Pro/per Pers.

**Plausch Teller +*

Kleiner Teller mit Bresaola, Rohschinken und Coppa
Piccolo piatto con bresaola, prosciutto crudo e coppa
Small plate of dried beef, raw ham and coppa

Fr. 10.50

Käse Fondue Traditionell +

Fondue di formaggio tradizionale
Traditional cheese fondue

Fr. 32.50

Tomaten Käse Fondue +

Fondue di formaggio al pomodoro
Cheese fondue with tomatoes

Fr. 34.50

Steinpilz Käse Fondue +

Fondue di formaggio con porcini
Cheese fondue with boletus

Fr. 39.50

Champagner Käse Fondue +

Fondue di formaggio allo champagne
Cheese fondue with champagne

Fr. 39.50

Alle Fondues werden mit Brot und Pellkartoffeln serviert

Tutte le fondue vengono servite con pane e patate bollite
All fondues will be served with bread and jacket potatoes

** wird nur zum Fondue serviert / servito solo con fondue / only served with cheese fondu*

+ Glutenfrei/ senza glutine / gluten free

(Brot Glutenfrei auf Anfrage / Pane senza glutine su richiesta / Gluten free bread ondemande)

Alle Preise inkl. 8% Mwst