

Vorspeisen Antipasti / Starters

Bündnerteller

Affettato misto dei Grigioni
„Bündnerteller“ Air dried beef, raw ham, coppa and salsiz 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

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

Salate Insalate / Salad

Grüner Blattsalat

Insalata verde
Green salad

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Insalata mista
Mixed salad

Fr. 11.50

Nüsslisalat mit Lachs und gerösteten Artischocken

Insalata di soncino con salmone e carciofi arrostiti
Lamb's lettuce with salmon and roasted artichokes

Fr. 16.50

Suppen Zuppe / Soups

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo Grigionese
Grison style barley soup

Fr. 12.50

Kürbiscremesuppe mit Kichererbsen

Zuppa di zucca e ceci
Cream of pumpkin soup with chickpeas

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

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

Champagner Risotto mit Forellen Eier

Risotto allo champagne con uova di trote
Champagne risotto with trout eggs

Fr. 23.00 / 18.00

Ravioli nach Art des Hauses

Ravioli della casa
Ravioli „Engiadina Style“

Fr. 24.50 / 19.50

Mezzelune mit Frischkäse, Spinat und Orange

Mezzelune di ricotta, spinaci e polpa d'arancio
Mezzelune of ricotta, spinach and orange pulp

Fr. 23.50 / 18.50

Kartoffelgnocchi an Wirsingcremesauce mit Speck

Gnocchi di patate alla crema di verza con speck
Potatoes dumplings on savoy cream with speck

Fr. 19.50 / 14.50

* Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

Spezialitäten Specialità / Specialities

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

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

Hirschfilet in Pfefferkruste mit Spätzli*

Filetto di cervo in crosta di pepe con spätzli
Deer sirloin steak in pepper crust with spätzli Fr. 42.50

Kalbskopfbaggen mit geschmorten Zwiebeln und Polenta

Guance di vitello con cipollotti brasati e polenta
Veal cheeks with braised onions and polenta Fr. 40.50

Klassiker Classici / Classics

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 „Provenzale“ with french fries Fr. 35.50

Saibling in Folie gebacken mit Alpenkräuter, Wilder Reis

Salmerino al cartoccio al profumo d'erbe alpine e riso selvatico
Char fish baked in foil with wild rice Fr. 42.50

* Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

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. 42.50

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

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

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst