

***Kalte Vorspeisen***  
***Cold hors d'oeuvres / Hors-d'œuvres froids***  
***Antipasti freddi***

*gross*  
*large*

*klein*  
*small*

***Bündner Salsiz*** 120 g serviert auf einem Schieferstein mit Brot  
***Grison's salami sausage*** served on a stone board with bread  
***Salami des Grisons*** servi sur un plat d'ardoise avec du pain  
***Salamino nostrano*** servito su una piöda con pane

CHF 12.00

***Bärenteller*** Engadiner Rohschinken, Bündnerfleisch, Bündner Salsiz und Alpkäse

***Dish of Grisons*** Engadin raw ham, air-dried beef, salami sausage and alp cheese

***Spécialités des Grisons*** Jambon cru Engadinois, viande séchée des Grisons, salsiz


*et fromage des alpes*

***Piatto d'affettato misto*** prosciutto crudo Engadinese, bresaola, salamino nostrano e formaggio

CHF 25.00    CHF 21.00

***Bündnerfleisch*** 120 g  
***Air-dried beef of Grisons***  
***Viande séchée des Grisons***  
***Carne secca dei Grigioni***

CHF 25.00    CHF 21.00

***Norweger Lachs*** mit Meerrettichsahne, Toast und Butter   
***Norwegian salmon*** with cream of horseradish, toast and butter  
***Saumon Norvégien*** avec de la crème au raifort, toast et beurre

*Salmone Norvegese con panna al rafano, toast e burro*

CHF 25.00 CHF 21.00

*inkl. 8% MwSt.*

***Hausgemachte warme Vorspeisen***  
***Home-made warm hors d'oeuvres***  
***Hors-d'oeuvres chauds / Antipasti caldi fatti in casa***

*gross*      *klein*  
*large*      *small*

***Tagliatelle „Stroganov“ mit Rindsfiletwürfeln***

***Tagliatelle „Stroganov“ with cubes of fillet of beef***

***Tagliatelle „Stroganov“ avec filet de bœuf en dés***

***Tagliatelle „Stroganov“ con dadolata di filetto di manzo***

CHF 25.00 CHF 21.00

***Tagliatelle mit Lachsrahmsauce*** 

***Tagliatelle with salmon cream sauce***

***Tagliatelle avec une sauce à la crème et au saumon***

***Tagliatelle con salsa alla panna e salmone***

CHF 25.00 CHF 21.00


***Engadiner Capuns mit Bündnerfleischstreifen***

***Capuns “Engadina” with air-dried beef julienne***

***Capuns à l’Engadinoise avec viande séchée des Grisons en julienne***

***Capuns all’Engadinese con julienne di bresaola dei Grigioni***

CHF 25.00 CHF 21.00

***Pizzoccheri “Valtellinesi” Buchweizennudeln mit Kohl, Kartoffeln und Käse*** 

**Pizzoccheri “Valtellinesi”** buckwheat noodles with cabbage, potatoes and cheese

**Pizzoccheri „Valtellinesi“** nouilles au sarrasin avec du chou, pommes de terre et fromage

**Pizzoccheri “Valtellinesi”**

CHF 25.00    CHF 21.00

**Risotto „Carnaroli“** mit Steinpilzen 

**Risotto** with mushrooms (ceps)

**Risotto** avec des cèpes

**Risotto** con funghi porcini

CHF 25.00    CHF 21.00  
inkl. 8% MwSt.

**Reisring** mit Currygemüse 

**Ring of rice** with curry vegetables

**Bordure de riz** avec des légumes au curry

**Corona di riso** con verdure al curry

CHF 24.00

**Blätterteigpastetchen** mit Steinpilzen und gemischtem Gemüse gefüllt



**Vol au vent** filled with mushrooms and mixed vegetables

**Vol au vent** farci de cèpes et légumes

**Vol au vent** ripieno con funghi porcini e verdura mista

CHF 26.00

*inkl. 8% MwSt.*

## ***Suppen*** ***Soups / Potages / Minestre***

***Minestrone*** 

***Minestrone*** vegetable soup

***Minestrone***

***Minestrone***

*CHF 11.50*

***Bündner Gerstensuppe***

***Barley soup “Grisons style”***

***Potage à l’orge des Grisons***

***Minestra d’orzo alla Grigionese***

*CHF 11.50*

***Gulaschsuppe***  
***Goulash soup***  
***Soupe de goulash***  
***Minestra di gulasch***

CHF 12.00

***Kraftbrühe mit Flädli***  
***Consommé with sliced pancakes***  
***Consommé Célestine***  
***Consommé Celestina***

CHF 10.00

***Tagessuppe***  
***Soup of the day***  
***Potage du jour***  
***Minestra del giorno***

CHF 9.00

inkl. 8% MwSt

## ***Salate***

***Salads / Salades / Insalate***

***Grüner Salat***   
***Green salad***  
***Salade verte***  
***Insalata verde***

CHF 9.50

***Gemischter Salat***   
***Mixed salad***  
***Salade mêlée***

## ***Insalata mista***

CHF 10.50

***Grosser gemischter Salat*** mit gebratenen Pouletbruststreifen  
***Large plate of salad variation*** with roasted sliced chicken breast  
***Grande salade mêlée*** avec suprême de poulet en julienne  
***Insalata mista grande*** con strisce di petto di pollo

CHF 19.50

***Grosser grüner Salat*** mit gebratenen Steinpilzen und Speck  
***Large green salad*** with roasted mushrooms and bacon  
***Salade verte grande*** avec des cèpes rôtis et du lard  
***Insalata verde grande*** con funghi porcini saltati e pancetta

CHF 19.50

inkl. 8% MwSt

## ***Fleisch und Fisch***

***Meat and fish / Viande et poisson / Carne e pesce***

***Wiener Schnitzel vom Kalb*** 160 g mit Pommes frites und Gemüse  
***Escalope of veal “Vienna style”*** with French fries and vegetables  
***Escalope de veau à la Viennoise*** avec pommes frites et légumes  
***Scaloppina di vitello impanata alla Viennese*** con patatine fritte e verdura

CHF 33.50

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 160 g mit Rösti und Gemüse  
*Sliced veal “Zürich style” with hash brown potatoes and vegetables*  
*Emincé de veau à la Zurichoise avec rösti et légumes*  
*Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti e verdura*

CHF 33.50

**Kalbsleber „alla Veneziana“** 150 g mit Rösti und Gemüse  
*Calf’s liver “alla Veneziana” with hash brown potatoes and vegetables*  
*Foie de veau „à la Veneziana“ avec rösti et légumes*  
*Fegato di vitello alla Veneziana con rösti e verdura*

CHF 33.00

**Geräucherte Hirschwurst** 160 g (20 Min. Wartezeit) mit Rösti und  
Preiselbeerapfel  
*Smoked sausage of venison (20 min. waiting time) with rösti and apple filled  
with marmalade of cowberry*  
*Saucisse de cerf fumée avec rösti and pomme avec confiture d’airelles*  
*Salsiccia di cervo affumicata con rösti e mela con marmellata di mirtillo*

CHF 22.00

**Rindsfleischspiess „Zigeuner“** 200 g mit Pommes frites und Gemüse  
*Skewer of beef “Zigeuner” with French fries and vegetables*  
*Brochette de bœuf “Zigeuner” avec pommes frites et légumes*  
*Spiedino con filetti di manzo “Zigeuner” con patatine fritte e verdura*

CHF 29.50

inkl. 8% MwSt.

**Rindsfilet “Black Angus” vom Grill** 200 g mit Kräuterbutter, Pommes  
frites und

Gemüse

*Grilled fillet of beef “Black Angus” with herb butter, French fries and  
vegetables*

*Filet de bœuf “Angus Noir” grillé avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes*

*Filetto di manzo grigliato “Angus Nero” con burro all’erbe, patatine fritte e verdura*

CHF 49.00

*Rindsfiletstreifen „nach Art des Chefs“ 180 g an Cognacsauce mit Tagliatelle und Gemüse*


*Stripes of fillet of beef „chef style“ with cognac sauce, noodles and vegetables*

*Filet de bœuf en julienne à la mode du chef avec une sauce au cognac, nouilles*

*et légumes*

*Stracci di filetto di manzo del padrone con salsa al cognac, tagliatelle e verdura*

CHF 43.00

*Alpsaiblingfilet 200 g mit gebratenen Steinpilzen und Spinat *

*Fillet of alpine char with roasted mushrooms and spinach*

*Filet d’omble chevalier des alpes avec des cèpes sautés et épinards*

*Filetto di salmerino alpino con funghi porcini trifolati e spinaci*

CHF 35.00



***Ab 2 Personen***  
***Min. 2 people / à partir de 2 personnes***  
***a partire da 2 persone***

***Châteaubriand*** (2 x 250 g) mit Sauce Hollandaise, Pommes frites und Gemüse

***Châteaubriand*** with sauce Hollandaise, French fries and vegetables

***Châteaubriand*** avec une sauce Hollandaise, pommes frites et légumes

***Châteaubriand*** con salsa Olandese, patatine fritte e verdura

CHF 59.00  
pro Person

***Zusätzliche Beilage/extra side dish/extra  
supplement/contorni***

*Gemischtes Gemüse / mixed vegetables / legumes / verdure miste*

*Spinat / spinach / épinards / spinaci*

*Pommes frites / French fries / pommes frites / patatine fritte*

*Rösti / swiss hash brown potatoes*

*Spätzli / small flour dumplings*

*Nudeln / noodles / nouilles / tagliatelle*

*Reis / rice / riz / riso*

CHF 6.00  
pro Portion

*Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Australien, Brasilien und Irland.*

*Fleisch aus anderen Ländern kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.*

*Unser Fisch stammt aus der Schweiz, Italien und Norwegen*

*inkl. 8% MwSt.*

## ***Fondues*** ***(ab 2 Personen im Lärchenrestaurant)***

***Fondue Chinoise*** 200 g von Hand geschnitten (20 Min. Wartezeit)

***mit Kalb, Rind und Truthahn***

*Pommes frites*

*verschiedene Saucen und Früchte*

*Supplement 100 g: CHF 12.00*

*CHF 49.00*

***Fondue Bourguignonne*** 200 g von Hand geschnitten (20 Min.

*Wartezeit)*

***mit Rindsfleischwürfeln***

*Pommes frites*

*verschiedene Saucen und Früchte*

*Supplement 100 g: CHF 12.00*

*CHF 49.00*

***Käsefondue*** 200 g

*mit Tomaten*

*mit Steinpilzen*

*klassisch CHF 27.00*

*CHF 29.00*

*CHF 32.00*

**Raclette** 200 g mit Kartoffeln

CHF 29.00

inkl. 8% MwSt.

## **Desserts**

### **Desserts / Desserts / Dolci**

gross      klein

**Vanilleeis** mit warmer Schokoladensauce und Rahm

**Vanilla ice-cream** with warm chocolate sauce and whipped cream

**Glace à la vanille** avec une sauce au chocolat chaude et crème chantilly

**Gelato alla vaniglia** con salsa al cioccolato calda e panna montata

CHF 12.00      CHF 9.00

**Zitronensorbet “Colonel”**

**Sherbet of lemon “Colonel”**

**Sorbet au citron “Colonel”**

**Sorbetto al limone “Colonel”**

CHF 12.00      CHF 9.00

**Trio von Sorbets** Zitrone, Zwetschge und Mango

**Trio of sherbets** lemon, plum and mango

**Tris des sorbets** citron, prune et mangue

**Tris di sorbetti** limone, prugna e mango

CHF 11.00

**Zwetschgensorbet mit Röteli**

***Sherbet of plums with Röteli***  
***Sorbet aux prunes avec Röteli***  
***Sorbetto alle prugne con Röteli***

CHF 12.00    CHF 9.00

***Zizerser Weisswein-Sabayon mit Vanilleeis***  
***Sabayon of white wine from Zizers with vanilla ice-cream***  
***Sabayon de vin blanc de Zizers avec glace à la vanille***  
***Zabaione al vino bianco di Zizers con gelato alla vaniglia***

CHF 15.00

***Affogato al caffè mit Rahm***  
***Affogato al caffè with whipped cream***  
***Affogato al caffè avec crème chantilly***  
***Affogato al caffè con panna***

CHF 8.00

*inkl. 8% MwSt.*

***Warmes Apfelblätterteiggebäck mit Zimteis (10 Min. Wartezeit)***  
***Lukewarm apple puff pastry with cinnamon ice-cream***  
***Millefeuille chaude aux pommes avec glace à la cannelle***  
***Sfogliata di mele calda con gelato alla cannella***

CHF 13.50

***Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillecreme (15 Min. Wartezeit)***

***Lukewarm chocolate cake with vanilla cream***  
***Gâteau au chocolat chaud avec crème à la vanille***  
***Tortino di cioccolato caldo con crema alla vaniglia***

CHF 14.00

***Auswahl von Bündner Käsesorten mit Kastanienhonig und Nüssen***  
***Choice of local cheese with honey of chestnuts and nuts***  
***Choix de fromages locaux avec du miel aux marrons et des noix***  
***Formaggi locali a scelta con miele di castagno e noci***

CHF 20.00    CHF 14.00

**Eis nach Wahl** Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka, Zwetschgen,  
Joghurt,

*Zitrone, Mango, Zimt und Stracciatella*

**Ice-cream** chocolate, vanilla, strawberry, mocca, plum, yoghurt, lemon,  
mango,

*cinnamon and stracciatella*

**Glace** chocolat, vanille, fraise, mocca, prune, yaourt, citron, mangue,  
cannelle et

*stracciatella*

**Gelati a scelta** cioccolato, vaniglia, fragola, caffè, prugna, yogurt, limone,  
mango,

*cannella e stracciatella*

*CHF 3.50 pro Kugel*

**Zuschlag für Rahm**

**CHF 1.50**

*inkl. 8% MwSt.*