

# Kalte Vorspeisen

Cold hors d'oeuvres / Hors-d'oeuvres froids  
Antipasti freddi

gross      klein  
large      small

## Bündnerfleisch

Air-dried beef of Grisons

Viande séchée des Grisons

Carne secca dei Grigioni

CHF 25.00 CHF 20.00

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

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

**Spécialités des Grisons** Jambon cru Engadinois, viande séchée des Grisons, salsiz  
et fromage Cagiöl

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

CHF 25.00 CHF 21.00

**Geräucherter Lachs** mit Meerrettichrahm, Toast und Butter

**Smoked salmon** with cream of horseradish, toast and butter

**Saumon fumé** avec de la crème au raifort, toast et beurre

**Salmone affumicato** con spuma di rafano, toast e burro

CHF 26.00 CHF 21.00

# Salate

Salads / Salades / Insalate

## Grüner Salat

Green salad

Salade verte

Insalata verde

CHF 9.50

## Gemischter Salat

Mixed salad

Salade m el ee

Insalata mista

CHF 10.50

## Grosser gemischter Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen

Large mixed salad with roasted strips of chicken

Salade mêlée grande avec des tranches de poulet rôties

Insalata grande mista con stracci di pollo rosolati

CHF 19.50

## Grosser gr uner Salat mit gebratenen Steinpilzen und Speck

Large green salad with roasted mushrooms and bacon

Grande salade verte avec des cèpes rôtis et du lard

Insalata grande verde con funghi porcini saltati e pancetta

CHF 19.50

# Hausgemachte warme lokale Vorspeisen

Home-made warm hors d'oeuvres

Hors-d'oeuvres chauds / Antipasti caldi fatti in casa

gross

klein

large

small


**Gratinierte Engadiner Capuns** (in Mangold gewickelte Spätzli mit Salsizwürfeln an Rahmsauce)

**Capuns "Engadin" gratinated** (in chard leafs rolled dumplings with small pieces of salami in cream sauce)

**Capuns à l'Engadinoise gratinés** (pâte fraîche roulée dans une feuille de bette avec petits dés de salsiz avec une sauce à la crème)

**Capuns all'Engadinese gratinati** (impasto di farina avvolto in foglia di bietola con dadini di salsiz e una salsa alla panna)

CHF 24.00    CHF 19.00

**Pizzoccheri "Valtellinesi"** Buchweizenmehlnudeln mit Kohl, Kartoffeln und Käse 

**Pizzoccheri "Valtellinesi"** buckwheat noodles with cabbage, potatoes and cheese

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

**Pizzoccheri "Valtellinesi"** di farina di grano saraceno serviti con verza, patate e formaggio

CHF 24.00    CHF 19.00

**Steinpilzrisotto "Carnaroli"** 

**Risotto** with mushrooms (ceps)

**Risotto aux cèpes**

**Risotto ai funghi porcini**

CHF 23.00

**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 26.00

inkl. 7.7% MwSt.

gross  
large

klein  
small

**Ravioli** mit Quark und Spinat gefüllt an Salbei und Butter 

**Ravioli** filled with cottage cheese and spinach on sage and butter

**Ravioli** remplis avec fromage blanc et épinards au beurre et sauce

**Ravioli** ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia

CHF 23.00    CHF 18.00

**Ravioli** mit Kalbfleischfüllung an Bratensauce

**Ravioli** filled with veal on brown sauce

**Ravioli** remplis avec viande de veau et une sauce de rôti

**Ravioli** ripieni di carne di vitello con salsa al fondo bruno

CHF 24.00    CHF 19.00

# Suppen

Soups / Potages / Minestre

Tagessuppe  
Today's soup  
Potage du jour  
Zuppa del giorno

CHF 9.00

Minestrone  
Italian vegetable soup  
Potage des légumes  
Minestrone

CHF 12.00

Kraftbrühe mit Flädli  
Consommé with sliced pancakes  
Consommé Célestine  
Consommé Celestina

CHF 10.00

Bündner Gerstensuppe  
Barley soup Grisons style  
Potage à l'orge de Grisons  
Minestra d'orzo Grigionese

CHF 12.00

Gulaschsuppe  
Goulash soup  
Soupe de goulash  
Minestra di gulasch

CHF 14.00

# Beliebte Hauptspeisen, Fleisch und Fisch

Meat and fish / Viande et poisson / Carne e pesce

**Wiener Schnitzel vom Kalb** (150 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 40.00

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** (150 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 40.00

**Kalbsleber „alla Veneziana“** (140 g) mit gerösteten Zwiebeln, Rösti und Gemüse  
**Calf's liver “alla Veneziana”** with roasted onions, hash brown potatoes and vegetables  
**Foie de veau „à la Veneziana“** avec oignons rôtis, rösti et légumes  
**Fegato di vitello alla Veneziana** con cipolle saltate, rösti e verdura  
CHF 36.00

**Kalbs-Cordon bleu** (200 g) mit Pommes frites und Gemüse  
**Cordon bleu of veal** with French fries and vegetables  
**Cordon bleu de veau** avec pommes frites et légumes  
**Cordon bleu di vitello** con patatine fritte e verdura  
CHF 48.00

**Rindsfilet vom Grill** (200 g) mit Kräuterbutter, Safranrisotto und Gemüse  
**Grilled fillet of beef** with herb butter, saffron risotto and vegetables  
**Filet de bœuf grillé** avec beurre aux herbes, risotto au safran et légumes  
**Filetto di manzo grigliato** con burro all'erbette, risotto allo zafferano e verdura  
CHF 52.00

**Rindsfiletstreifen** (200 g) an Cognacsauce mit Spätzli und Gemüse  
**Stripes of fillet of beef** with cognac sauce, spätzli and vegetables  
**Emincé de filet de bœuf** avec une sauce au cognac, spätzli et légumes  
**Stracci di filetto di manzo** con salsa al cognac, spätzli verdura

CHF 44.00

**Rindfleischspieß „Zigeuner Art“** (180 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 29.00

**ab 2 Personen**  
**min. 2 people / à partir de 2 personnes**  
**a partire da 2 persone**


**Châteaubriand** (2 x 250 g) mit Sauce Hollandaise, Beilage nach Wahl und Gemüse  
**Châteaubriand** with sauce Hollandaise, side dishes on choice and vegetables  
**Châteaubriand** avec une sauce Hollandaise, garniture à votre choix et légumes  
**Châteaubriand** con salsa Olandese, contorno a scelta e verdura

CHF 59.00  
pro Person

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Australien, Irland und Polen  
Es kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

**Saiblingsfilet pochiert** 200 g an Zitronensauce mit Trockenreis und Brokkoli   
**Fillet of char poached** on lemon sauce with rice and broccoli  
**Filet d'omble chevalier poché** avec une sauce au citron, du riz et brocolis  
**Filetto di salmerino** con salsa al limone, riso e broccoli

CHF 34.00

**Forellenfilet gebraten** mit Steinpilzen, Salzkartoffeln und Spinat   
**Roasted fillet of fish** with mushrooms (ceps), boiled potatoes and spinach  
**Filet de truite rôti** avec de cèpes, pommes de terre nature et épinards  
**Filetto di trota rosolato** con funghi porcini, patate bollite e spinaci

CHF 34.00

**Beilagen:** Pommes frites / Nudeln / Rösti / Reis / Spätzli

**Side dishes:** French fries / noodles (pasta) / rösti / rice / spätzli

**Accompagnements:** Pommes frites / nouilles / rösti / riz / spätzli

**Contorni:** Patatine fritte / tagliatelle / rösti / riso / spätzli



# Desserts

## Desserts / Desserts / Dolci

gross

klein

**Coupe Dänemark** mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce

**Coupe Denmark** with vanilla ice-cream and warm chocolate sauce

**Coupe Danemark** avec glace à la vanille et une sauce au chocolat chaude

**Coppa Danimarca** con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato calda

CHF 10.50

CHF 9.00

**Sorbet-Trio**

Trio of sherbets

Tris de sorbets

Tris di sorbetti

CHF 10.50

**Zitronensorbet „Colonel“** mit Vodka

**Sherbet of lemon „Colonel“** with Vodka

**Sorbet au citron „Colonel“** avec Vodka

**Sorbetto al limone „Colonel“** con Vodka

CHF 13.00

CHF 9.00

**Sabayon** mit Marsala und Vanilleeis

**Sabayon** with Marsala and vanilla ice-cream

**Sabayon** avec Marsala et glace à la vanille

**Zabaione** con Marsala e gelato alla vaniglia

CHF 16.00

**Affogato al caffè**

Affogato al caffè

Affogato al caffè

Affogato al caffè

CHF 8.00

gross klein

**Warmes Apfelblättertgebäck** mit Zimteis  
Lukewarm apple puff pastry with cinnamon ice-cream  
Pâte feuilletée 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 15.00

**Auswahl von Bündner Käsesorten** mit Honig und Nüssen  
Choice of local cheese with honey and nuts  
Choix de fromages locaux avec du miel et des noix  
Formaggi locali misti con miele e noci

CHF 20.00 CHF 14.00

**Eis** (pro Kugel) Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Stracciatella, Zimt, Haselnuss, Mango, Zwetschgen und Zitrone  
**Ice-cream** (per scoop) vanilla, chocolate, strawberry, mocca, stracciatella, cinnamon, hazelnut, mango, plum and lemon  
**Glace** (par boule) vanille, chocolat, fraise, mocca, stracciatella, cannelle, noisette, mangue, pruneau et citron  
**Gelati** (una pallina) vaniglia, cioccolato, fragola, caffè, stracciatella, cannella, nocciola, mango, prugna e limone

CHF 3.50

**Schlagrahm**  
Whipped cream  
Crème fouettée  
Panna montata

CHF 1.50