

# Vorspeisen

## Hors-d'œuvres / Antipasti

 = vegetarisch

gross      klein  
large      small

### Bündnerfleisch

Viande séchée des Grisons

Carne secca dei Grigioni

CHF 25.00    CHF 21.00

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

**Gratinierte Engadiner Capuns** (in Mangold gewickelter Spätzliteig mit Salsizwürfeln an Rahmsauce)

**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“**

nouilles de farine au sarrasin avec du chou, pommes de terre et fromage

**Pizzoccheri "Valtellinesi"**

di farina di grano saraceno con verza, patate e formaggio

CHF 24.00    CHF 19.00

**Tages-Ravioli** an Salbei und Butter

**Ravioli du jour** au beurre et sauge

**Ravioli del giorno** al burro e salvia

CHF 24.00    CHF 19.00



# Suppen

## Potages / Minestre

<b>Minestrone</b> 		
Potage des légumes		
Minestrone	CHF	12.00
<b>Kraftbrühe</b> mit Flädli		
Consommé Célestine		
Consommé Celestina	CHF	10.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b>		
Potage à l'orge de Grisons		
Minestra d'orzo Grigionese	CHF	12.00
<b>Gulaschsuppe</b>		
Soupe de goulash		
Minestra di gulasch	CHF	14.00

## Salate

### Salades / Insalate

<b>Grüner Salat oder gemischter Salat</b> 		
Salade verte ou salade mêlée		
Insalata verde o insalata mista	CHF	9.50 / 10.50
<b>Grosser grüner Salat</b> mit gebratenen Steinpilzen und Speck		
Grande salade verte avec des cèpes rôtis et du lard		
Insalata grande verde con funghi porcini saltati e pancetta	CHF	19.50
<b>Grosser gemischter Salat</b> mit gebratenen Pouletbruststreifen		
Salade mêlée grande avec des tranches de poulet rôties		
Insalata grande mista con stracci di pollo rosolati	CHF	19.50
<b>Reisring</b> mit Currygemüse 		
Bordure de riz avec des légumes au curry		
Corona di riso con verdure al curry	CHF	26.00



# Beliebte Hauptspeisen, Fleisch und Fisch

Viande et poisson / Carne e pesce

**Wiener Schnitzel vom Kalb** (150 g) mit Pommes frites und Gemüse  
**Escalope de veau à la Viennoise** avec pommes frites et légumes  
**Scaloppina di vitello impanata alla Viennese** con patatine fritte e verdura  
CHF 42.00

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes** (150 g) mit Rösti und Gemüse  
**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 37.00

**Rindsfilet vom Grill** (200 g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse  
**Filet de bœuf grillé** avec beurre aux herbes, Pommes frites et légumes  
**Filetto di manzo grigliato** con burro all'erbette, patatine fritte e verdura  
CHF 50.00

**Rindsfiletstreifen** (200 g) an Cognacsauce mit Nudeln und Gemüse  
**Emincé de filet de bœuf** avec une sauce au cognac, nouilles et légumes  
**Stracci di filetto di manzo** con salsa al cognac, tagliatelle e verdura  
CHF 43.00

Minimum 2 Personen

**Châteaubriand** (2 x 250 g) mit Sauce Hollandaise, Pommes frites und Gemüse  
**Châteaubriand** avec une sauce Hollandaise, pommes frites et légumes  
**Châteaubriand** con salsa Olandese, patatine fritte e verdura  
CHF 59.00  
pro Person

**Saiblingsfilet gebraten** 200 g an Butter und Salbei mit Salzkartoffeln  
**Filet d'omble chevalier rôti** au beurre et sauge avec pommes nature  
**Filetto di salmerino** al burro e salvia con patate bollite CHF 34.00



# Desserts

## Desserts / Dolci

	gross	klein
<b>Coupe Dänemark</b> mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce		
<b>Coupe Danemark</b> avec glace à la vanille et une sauce au chocolat chaude		
<b>Coppa Danimarca</b> con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato calda		
	CHF 12.00	CHF 10.00
<b>Sorbet-Trio</b>		
<b>Tris de sorbets</b>		
<b>Tris di sorbetti</b>	CHF 12.00	
<b>Zitronensorbet „Colonel“</b> mit Vodka		
<b>Sorbet au citron „Colonel“</b> avec Vodka		
<b>Sorbetto al limone „Colonel“</b> con Vodka	CHF 13.00	CHF 9.00
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> mit Vanillecreme (15 Min. Wartezeit)		
<b>Gâteau au chocolat chaud</b> avec crème à la vanille		
<b>Tortino di cioccolato caldo</b> con crema alla vaniglia	CHF 14.00	
<b>Affogato al caffè</b>		
<b>Affogato al caffè</b>		
<b>Affogato al caffè</b>	CHF 9.00	
<b>Sabayon</b> mit Marsala und Vanilleeis		
<b>Sabayon</b> avec Marsala et glace à la vanille		
<b>Zabaione</b> con Marsala e gelato alla vaniglia	CHF 16.00	
<b>Warmes Apfelblätterteiggebäck</b> mit Zimteis		
<b>Pâte feuilletée chaude aux pommes</b> avec glace à la cannelle		
<b>Sfogliata di mele calda</b> con gelato alla cannella	CHF 14.50	
<b>Eis</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Stracciatella, Zimt, Haselnuss, Mango, Zwetschgen und Zitrone		
<b>Glace</b> vanille, chocolat, fraise, mocca, stracciatella, cannelle, noisette, mangue, pruneau et citron		
<b>Gelati</b> vaniglia, cioccolato, fragola, caffè, stracciatella, cannella, nocciola, mango, prugna e limone		
	CHF 3.50 pro Kugel	
	inkl. 7.7% MwSt.	