

Vorspeisen

Hors d'oeuvres

✓ = vegetarisch

gross
large

klein
small

Bärenteller Engadiner Rohschinken, Bündnerfleisch, Bündner Salsiz und Cagiöl

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

CHF 26.00

CHF 22.00

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

Gratinated Engadin Capuns in chard leafs rolled dumplings with small
pieces of salami in cream sauce)

CHF 25.00

CHF 20.00

Pizzoccheri "Valtellinesi" Buchweizenmehlnudeln mit grünen Bohnen,
Kohl, Kartoffeln und Käse ✓

Pizzoccheri "Valtellinesi" buckwheat noodles with green beans,
cabbage, potatoes and cheese

CHF 25.00

CHF 20.00

Tages-Ravioli an Salbei und Butter ✓

Ravioli on sage and butter

CHF 25.00
10 Stück

CHF 20.00
7 Stück

Tagliatelle an Bolognaisesauce

Tagliatelle Bolognaise

CHF 25.00

CHF 20.00

Suppen

Soups

Minestrone

Italian vegetable soup

CHF 13.00

Kraftbrühe mit Flädli

Consommé with sliced pancakes

CHF 12.00

Bündner Gerstensuppe

Barley soup Grisons style

CHF 14.00

Gulaschsuppe

Goulash soup

CHF 15.00

Salate

Salads

Grüner Salat

Green salad

CHF 10.50

Gemischter Salat

Mixed salad

CHF 12.00

Grosser gemischter Salat mit gebratener Pouletbrust

Large mixed salad with roasted chicken breast

CHF 19.50

Bären Salat mit gebratenen Steinpilzen und Speck

Bären salad with roasted mushrooms and ham

CHF 21.50

Chef Salat mit gegrilltem Tommino-Käse, garniert mit Kernen

Chef's salad with grilled Tommino cheese and seeds

CHF 22.00

Beliebte Hauptspeisen, Fleisch und Fisch

Meat and fish

Wiener Schnitzel vom Kalb (150 g) mit Pommes frites und Gemüse
Escalope of veal "Vienna style" with French fries and vegetables
CHF 44.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (150 g) mit Rösti und Gemüse
Sliced veal "Zürich style" with hash brown potatoes and vegetables
CHF 42.50

Kalbsleber „alla Veneziana“ (150 g) mit gerösteten Zwiebeln, Rösti und Gemüse
Calf's liver „alla Veneziana“ with roasted onions, hash brown potatoes and vegetables
CHF 39.50

Kalbs-Cordon bleu (250 g) mit Pommes frites und Gemüse
Cordon bleu of veal (250 g) with French fries and vegetables
CHF 52.00

Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse
Grilled fillet of beef with herb butter, French fries and vegetables
CHF 58.00 200 g
CHF 85.00 300 g

Rindsfiletstreifen (160 g) an Cognacsauce mit Butternudeln und Gemüse
Stripes of fillet of beef with cognac sauce, butter noodles and vegetables
CHF 52.00

Saiblingsfilet (220 g) an Salbeibutter mit Salzkartoffeln und Gemüse ✓
Fillet of char on sage and butter with potatoes and vegetables
CHF 36.00

Reisring mit Currygemüse ✓
Ring of rice with curry vegetables
CHF 26.00

ab 2 Personen / min. 2 persons

Châteaubriand (2 x 250 g) mit Sauce Hollandaise, Pommes frites und Gemüse
Châteaubriand with sauce Hollandaise, French fries and vegetables
CHF 69.00
pro Person

Desserts

Desserts

	gross	klein
Coupe Dänemark mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce Coupe Denmark with vanilla ice-cream and warm chocolate sauce	CHF 14.00	CHF 12.00
Sorbet-Trio Trio of sherbets	CHF 14.00	
Zitronensorbet „Colonel“ mit Vodka Sherbet of lemon „Colonel“ with Vodka	CHF 14.00	CHF 10.00
Sabayon mit Marsala und Vanilleeis Sabayon with Marsala and vanilla ice-cream	CHF 18.00	
Affogato al caffè Affogato al caffè	CHF 9.00	
Warmes Apfelblätterteiggebäck mit Zimteis Lukewarm apple puff pastry with cinnamon ice-cream	CHF 16.00	
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillecreme (15 Min. Wartezeit) Lukewarm chocolate cake with vanilla cream	CHF 16.00	
Eis (pro Kugel) Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Karamell, Zimt, Mango, Zwetschgen und Zitrone Ice-cream (per scoop) vanilla, chocolate, strawberry, mocca, caramel, cinnamon, mango, plum and lemon	CHF 4.00	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

All rates include 7.7%VAT

Unser Fleisch/Fisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalb Schweiz / Rind Schweiz, Australien, Irland

Bündnerfleisch Schweiz

Poulet Schweiz, Argentinien

Fisch Schweiz