

Vorspeisen

Hors d'oeuvres / Hors-d'oeuvres / Antipasti

✓ = vegetarisch

gross klein

large small

- 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 27.00 CHF 23.00

- Gratinierte Engadiner Capuns** (in Mangold gewickelte Spätzli mit Salsizwürfeln an Rahmsauce)
Gratinated Engadin Capuns (in chard leaves 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 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
Pizzoccheri „Valtellinesi“ nouilles de farine au sarrasin avec haricots verts, du chou, pommes de terre et fromage
Pizzoccheri "Valtellinesi" di farina di grano saraceno con fagiolini, verza, patate e formaggio

CHF 25.00 CHF 20.00

Safran-Steinpilzrisotto "Carneroli" ✓

Risotto with saffron and mushrooms

Risotto au safran avec cèpes

Risotto allo zafferano con funghi porcini

CHF 25.00 CHF 20.00

Tages-Ravioli an Salbei und Butter

Ravioli on sage and butter

Ravioli du jour au beurre et sauge

Ravioli del giorno al burro e salvia

CHF 25.00 CHF 20.00
10 Stück 7 Stück

Tagliatelle an Bolognaisesauce

Tagliatelle Bolognaise

Tagliatelle avec une sauce Bolognaise

Tagliatelle alla Bolognese

CHF 25.00 CHF 20.00

Suppen

Soups / Potages / Minestre

Minestrone ✓

Italian vegetable soup

Potage des légumes

Minestrone

CHF 15.00

Kraftbrühe mit Flädli

Consommé with sliced pancakes

Consommé Célestine

Consommé Celestina

CHF 14.00

Bündner Gerstensuppe

Barley soup Grisons style

Potage à l'orge des Grisons

Minestra d'orzo Grigionese

CHF 14.00

Gulaschsuppe

Goulash soup

Soupe de goulash

Minestra di gulasch

CHF 16.00

Brennnesselcremesuppe mit Ricotta Quenelle

Nettle cream soup with quenelle of ricotta cheese

Crème d'ortie avec quenelle de ricotta

Crema di ortiche con quenelle di ricotta

CHF 15.00

Salate

Salads / Salades / Insalate

Grüner Salat ✓

Green salad

Salade verte

Insalata verde

CHF 11.00

Gemischter Salat ✓

Mixed salad

Salade mêlée

Insalata mista

CHF 13.00

Grosser gemischter Salat mit gebratener Pouletbrust

Large mixed salad with roasted chicken breast

Grande salade mêlée avec des tranches de poulet rôties

Insalata grande mista con tagliata di petto di pollo

CHF 21.00

Bären Salat mit gebratenen Steinpilzen und Speck

Bären salad with roasted mushrooms and ham

Bären salade avec cèpes rôtis et lard

Bären Insalata con funghi porcini saltati e pancetta

CHF 23.00

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 45.00

Zürcher Kalbgeschnetzeltes (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 45.00

Kalbsleber „alla Veneziana“ (150 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 41.50

Kalbs-Cordon bleu (250 g) mit Pommes frites und Gemüse
Cordon bleu of veal (250 g) with French fries and vegetables
Cordon bleu de veau (250 g) avec pommes frites et légumes
Cordon bleu di vitello (250 g) con patatine fritte e verdura
CHF 54.00

Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse
Grilled fillet of beef with herb butter, French fries and vegetables
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 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
Emincé de filet de bœuf avec une sauce au cognac, nouilles au beurre et légumes
Stracci di filetto di manzo con salsa al cognac, tagliatelle verdura

CHF 48.00

Hirschfiletmedaillons *Bären Art* (200 g) mit Parmesanrisotto
Medallions of fillet of deer *Bären style* with parmesan risotto
Médailles de filet de cerf à la mode de Bären avec risotto au parmesan
Medaglioni di filetto di cervo alla Bären con risotto alla parmigiana

CHF 49.00

Saiblingsfilet (220 g) an Salzeibutter mit Salzkartoffeln und Gemüse ✓
Fillet of char on sage and butter with potatoes and vegetables
Filet d'omble chevalier avec beurre et sauge, pommes nature et légumes
Filetto di salmerino al burro e salvia con patate bollite e verdura

CHF 39.00

Reisring mit Currygemüse ✓
Ring of rice with curry vegetables
Bordure de riz avec légumes au curry
Corona di riso con verdura al curry

CHF 28.00

Veganes Soja Geschnetzeltes mit Polenta und Gemüse ✓
Vegan sliced soya with polenta and vegetables
Emincé de soja végétalien avec polenta et légumes
Sminuzzato di soia vegano con polenta e verdura

CHF 33.00

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 frite e verdura

CHF 71.00
pro Person

Fondues

(ab 2 Personen im Lärchenrestaurant)

Fondue Chinoise 200 g von Hand geschnitten (25 Min. Wartezeit)

Kalb, Rind und Poulet

Pommes frites

verschiedene Saucen und Früchte

Supplement 100 g: CHF 15.00

CHF 69.00 p. P.

Fondue Bourguignonne 200 g von Hand geschnitten

(25 Min. Wartezeit)

Rindfleischwürfel

Pommes frites

verschiedene Saucen und Früchte

Supplement 100 g: CHF 15.00

CHF 69.00 p. P.

Käsefondue 270 g klassisch

CHF 32.00 p. P.

mit Tomaten

CHF +2.00

mit Steinpilzen

CHF +5.50

mit Prosecco

CHF +4.00

Portion Kartoffeln und Früchte

CHF +6.00

Raclette 220 g mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggürkli

CHF 33.00 p. P.

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 15.00

CHF 13.00

Sorbet-Trio

Trio of sherbets

Tris de sorbets

Tris di sorbetti

CHF 15.00

Zitronensorbet „Colonel“ mit Vodka

Sherbet of lemon „Colonel“ with Vodka

Sorbet au citron „Colonel“ avec Vodka

Sorbetto al limone „Colonel“ con Vodka

CHF 15.00

CHF 11.00

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 19.00

Affogato al caffè

Affogato al caffè

Affogato al caffè

Affogato al caffè

CHF 10.50

Warmes Apfelblätterteiggebäck 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 18.00

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 18.00

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
Glace (par boule) vanille, chocolat, fraise, mocca, caramel, cannelle,
mangue, pruneau et citron
Gelati (una pallina) vaniglia, cioccolato, fragola, caffè, caramello, cannella,
mango, prugna e limone

CHF 4.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.
All rates include 7.7% VAT
Tous les prix 7.7% TVA inclus
Tutti i prezzi 7.7% IVA inclusa

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder
andere unerwünschte Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

Unser Fleisch/Fisch stammt aus folgenden Ländern:
Kalb Schweiz
Rind Schweiz, Australien *, Irland, Argentinien*
Hirsch Schweiz, Neuseeland
Bündnerfleisch Schweiz
Poulet Schweiz, Brasilien *
Fisch Schweiz

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein