

Vorspeisen

Starters / Hors-d'œuvres / 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 29.00 CHF 25.00

Geräucherter Lachs mit Avocado, Toast und Butter
Smoked salmon with avocado, toast and butter
Saumon fumé avec avocado, toast et beurre
Salmone affumicato con avocado, toast e burro

CHF 28.00 CHF 24.00

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)
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 27.00 CHF 22.00

"Falschi Schnäggli" vom Rindsfilet mit gratinierter Kräuterbutter und Toast
Fake snails of fillet of beef gratinated with herb butter and toast
Faux escargots de filet de bœuf gratinés avec beurre aux herbes et toast
Finte lumache di filetto di manzo gratinate con burro all'erbette e toast

CHF 25.00

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 27.00	CHF 22.00
 Steinpilzrisotto “Carneroli” ✓		
Risotto with mushrooms		
Risotto aux cèpes		
Risotto con funghi porcini	CHF 27.00	CHF 22.00
 Tages-Ravioli an Salbei und Butter		
Ravioli of the day on sage and butter		
Ravioli du jour au beurre et sauge		
Ravioli del giorno al burro e salvia	CHF 27.00	CHF 22.00
	8 Stück	5 Stück
 Kartoffelgnocchi mit Kürbissauce und Gorgonzolatropfen		
Gnocchi of potatoes with pumpkin sauce and drops of gorgonzola		
Gnocchi de pommes de terre avec une sauce de potiron et gouttes de gorgonzola		
Gnocchi di patate con salsa di zucca e gocce di gorgonzola	CHF 27.00	CHF 22.00
 Tagliatelle an Bolognaisesauce		
Tagliatelle with meat sauce		
Tagliatelle avec une sauce Bolognaise		
Tagliatelle alla Bolognese	CHF 27.00	CHF 22.00

Suppen

Soups / Potages / Minestre

Minestrone 

Italian vegetable soup

Minestrone de légumes

Minestrone

CHF 16.00

Kraftbrühe mit Flädli

Consommé with sliced pancakes

Consommé Célestine

Consommé Celestina

CHF 15.00

Bündner Gerstensuppe

Barley soup Grisons style

Potage à l'orge des Grisons

Minestra d'orzo Grigionese

CHF 16.00

Gulaschsuppe

Goulash soup

Soupe de goulash

Minestra di gulasch

CHF 17.00

Vegan Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer 

Vegan Pumpkin cream soup with coco's milk and ginger

Crème de potiron vegan avec lait de coco et gingembre

Vellutata di zucca vegana con latte di cocco e zenzero

CHF 16.00

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

Nüsslisalat mit Ei ✓

Corn salad with egg

Salade de mâche avec œuf

Insalata di soncino con uovo

CHF 23.00

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 22.00

“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 25.00

Nach Wahl: Italienische, Französische oder Balsamico Salatsauce

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 48.00

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 48.00

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 44.00

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 59.00

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’erbetta, patatine fritte e verdura
CHF 58.00 200 g
CHF 88.00 300 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 49.00

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 Salbeibutter 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 40.00

Reisring mit Currygemüse ✓
Ring of rice with curry vegetables
Bordure de riz avec légumes au curry
Corona di riso con verdura al curry
CHF 29.00

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 39.00

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 73.00
pro Person

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 16.00

CHF 14.00

Sorbet-Trio

Trio of sherbets

Tris de sorbets

Tris di sorbetti

CHF 16.00

Zitronensorbet „Colonel“ mit Vodka

Sherbet of lemon „Colonel“ with Vodka

Sorbet au citron „Colonel“ avec Vodka

Sorbetto al limone „Colonel“ con Vodka

CHF 16.00

CHF 12.00

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 11.00

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 19.00

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 19.00

Eis (pro Kugel) Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Haselnuss, Zimt,
Erdbeere, Mango, Zwetschgen und Zitrone

Ice-cream (per scoop) vanilla, chocolate, mocca, caramel, hazelnut,
cinnamon, strawberry, mango, plum and lemon

Glace (par boule) vanille, chocolat, mocca, caramel, noisette, cannelle,
fraise, mangue, pruneau et citron

Gelati (una pallina) vaniglia, cioccolato, caffè, caramello, nocciola, cannella,
fragola, mango, prugna e limone

CHF 4.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt., ab dem 01.01.2024 8,1% MwSt.

All rates include 7.7% VAT, from 01.01.2024 8,1% VAT

Tous les prix 7.7% TVA inclus, à partir du 01.01.2024 8,1% TVA

Tutti i prezzi 7.7% IVA inclusa a partire dal 01.01.2024 8,1% IVA

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