

# 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 Bolognese

**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

**N usslisalat** 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 m el ee avec des tranches de poulet r oties

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 r oties 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