

Vorspeisen • Antipasti • Starters

Gemischter oder Grüner Salat

Insalata mista o verde



Mixed or green salad

14.00/12.50

Rindstatar 70 g mit Toast

Tatar di Manzo 70 g con toast

Beef tatare 70 g with toast

24.00

Salat aus Oktopus, Saubohnen, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven



Insalata di polpo, fave, pomodorini e olive taggiasche

Octopus salad with broad beans, cherry tomatoes and Taggiasca olives

17.00

Salat mit paniertem Poulet, Avocado, Parmesanspänen, Tomaten in Zitronen-Honig-Dressing

Insalata mista, pollo impanato, avocado, parmigiano e pomodori, salsa al limone e miele

Mixed salad, breaded chicken, avocado, parmesan and tomatoes, lemon and honey dressing

25.00

Sciatt – Gebackene Käsebällchen mit Bresaola

Sciatt – Polpette di formaggio fritte con bresaola

Sciatt – Fried cheese balls with Bresaola

18.00

Thunfisch-Tatar, Guacamole, Ponzu-Sauce, Wakame-Algen und Brotchips



Tartare di tonno, guacamole, salsa ponzu, alghe wakame e chips di pane

Tuna tartare, guacamole, ponzu sauce, wakame seaweed, and bread crisps

26.00

Aus dem Suppentopf • Zuppa dalla pentola
From the Soup Pot

Bündner Gerstensuppe



Zuppa d'orzo dei Grigioni

Grisons barley soup

13.50

Engadiner Heusuppe (Crèmesuppe aus frischem Heu)



Zuppa di fieno dell'Engadina (Zuppa cremosa fatta con fieno fresco)

Hay cream soup from Engadin (cream soup made of fresh hay)

14.00

Gemüsecrèmesuppe



Vellutata di verdure

Vegetable cream soup

14.00

Bündner Spezialitäten • Specialità grigionesi *Grisons specialities*

Engadiner Krautpizokels

Grosse Spätzli mit Rohschinken, Speck, Wirsing und Rahmsauce

Grandi Spätzli con prosciutto crudo, pancetta, verza e salsa alla panna

Large Spätzle with raw ham, bacon, cabbage and cream sauce

18.00/25.00

Capuns «Sursilvans»

Mangold-Wickel in Milch-Bouillon gekocht, mit Trockenfleisch

und Käse überbacken

Involtini di bietola cotti in brodo al latte, con carne secca e gratinati al formaggio

Swiss chard rolls cooked in milk broth, topped with dry-cured meat and cheese

19.50/28.00

Capuns «Sursilvans» Vegetarisch



Capuns «Sursilvans» Vegetariani

Capuns «Sursilvans» vegetarian

18.00/25.00

Veltliner Pizzoccheri

Spätzle aus Buchweizenmehl mit Wirsing, Kartoffeln, Salbeibutter und Käse

Pasta di farina di grano saraceno con verza, patate, burro alla salvia e formaggio

Buckwheat pasta with savoy, potatoes, sage butter and cheese

19.50/28.00

Rösti und mehr...

Rösti mit Spiegelei



Rösti e uova al tegamino

Rösti with fried eggs

25.50

Rösti mit Speck, Bergkäse und Spiegelei



Rösti con speck, formaggio di montagna e uovo al tegamino

Rösti with bacon, mountain cheese, and fried egg

28.50

Rösti mit Räucherlachs und Sauerrahm-Klecksen



Rösti con salmone affumicato e panna acida

Rösti with smoked salmon and dollops of sour cream

29.50

Vegan • Vegano • Vegan



Vegetarisch • Vegetariano • Vegetarian



Glutenfrei • Senza Glutine • Gluten free



Laktosefrei • Senza lattosio • Lactose free



Hauptgerichte • Piatti principali • Main courses

Wolfsbarschfilet, Sommersalmorejo



Trancio di ombrina, salmorejo estivo

Sea bass fillet, summer salmorejo

40.00

Hamburger (Rindfleisch, Bergkäse, Essiggurken, Salat, Picante Mayonnaise) Pommes Frites

Hamburger (carne di manzo, formaggio, cetriolini, insalata, maionese piccante) patatine

Beef burger (with cheese, pickles, lettuce, and spicy mayonnaise) served with French fries

29.00

Rinderspiess mit Speck vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse

Spiedino di manzo e pancetta alla griglia, burro alle erbe, patatine fritte e verdure

Grilled beef skewer with bacon, herb butter, French fries, and seasonal vegetables

39.00

Zarte Rehschnitzel mit Wachholderjus, hausgemachten Butterspätzli und Rotkraut

Scaloppina di capriolo con salsa di ginepro, Spätzli al burro fatti in casa e cavolo rosso

Venison escalope with juniper jus, homemade butter spätzle, and red cabbage

47.00

Hirschpfeffer mit Polenta Taragna, Steinpilzen und Rotkraut

Salmi di cervo con polenta taragna, funghi porcini e cavolo rosso

Venison salmì with taragna polenta, porcini mushrooms, and red cabbage

43.50

Frisches Mistkratzerli vom Grill, Pommes frites und Saisongemüse



Polletto allo spiedo, patatine e verdura

Spit-roasted chicken, French fries, and seasonal vegetables

39.00

Gegrilltes Angus-Filet mit Saisongemüse und Pommes frites

Filetto di Angus alla griglia con verdure di stagione e patate fritte

Grilled Angus fillet with seasonal vegetables and French fries

52.00

Heisser Stein • Pietra calda • Hot stone

Heisser Stein - Rind mit Saisongemüse und Pommes frites



Manzo su pietra calda con verdure di stagione e patate fritte

Hot stone - beef with seasonal vegetables and French fries

48.00

Heisser Stein - Lamm mit Saisongemüse und Pommes frites



Agnello su pietra calda con verdure di stagione e patate fritte

Hot stone lamb with seasonal vegetables and French fries

47.00

Heisser Stein - Reh mit Saisongemüse und Pommes frites



Capriolo su pietra calda con verdure di stagione e patate fritte

Hot stone - venison with seasonal vegetables and French fries

48.00

Heisser Stein-Mix (Rind, Lamm, Reh) mit Saisongemüse und Pommes frites



Mix di carne su pietra calda (manzo, agnello, capriolo) con verdure di stagione e patate fritte

Hot stone mix (beef, lamb, venison) with seasonal vegetables and French fries

48.00

Gletscherfondues • Fonduta del ghiacciaio
Glacier fondues

Original Käse-Fondue



Fonduta di formaggio

Cheese fondue

33.00

Bergfeuer-Fondue mit Chili



Fonduta di formaggio con peperoncino

Cheese fondue with chili

34.00

Romantik

Fondue mit Champagner und Trüffel



Fonduta di formaggio con champagne e tartufo

Cheese fondue with champagne and truffle

45.00

Vegan • Vegani • Vegan

Couscous mit Gemüse

Cous cous con verdure

Couscous with vegetables

28.00

Gewürzte Karotten mit Cannellinibohnencrème

Carote speziate con crema di fagioli cannellini

Spiced carrots with cannellini bean cream

27.00

Für kleine Gäste • Per i piccoli ospiti • For our younger guests

Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus

Cornetti con ragù di carne e composta di mela

Macaroni with sauce bolognaise and apple compote

15.00

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

15.00



Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

Chicken nuggets con patatine fritte e verdure

Chicken nuggets with French fries and vegetables

16.00

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse

Cotoletta alla milanese (maiale) con patatine fritte e verdura

Breaded cutlet (pork) with French fries and vegetables

17.50

Pizza

Pizze Rosse • mit Tomatensauce • with Tomato Sauce

Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato, mozzarella, basil

16.00

Marinara

Tomate, Knoblauch, Oregano, Basilikum

Pomodoro, aglio, origano, basilico

Tomato, garlic, oregano, basil

18.00

Napoli

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Basilikum

Pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico

Tomato, mozzarella, anchovies, basil

19.00

Diavola

Tomate, Mozzarella, pikanter Salami

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella, spicy salami

21.00

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

21.00

Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven, Champignons

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive, funghi

Tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms

24.00

Tonno e Cipolla

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Tomato, mozzarella, tuna, onions

22.50

Parmigiana

Tomate, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Burrata

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, burrata

Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan, burrata

26.00

Tonno e carciofi

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Oliven

Pomodoro, mozzarella, tonno, carciofi, olive

Tomato, mozzarella, tuna, artichokes, olives

25.00

Pizze Bianche • ohne Tomatensauce • without Tomato Sauce

Focaccia

Focaccia, Rosmarin, Öl

Focaccia, rosmarino, olio

Focaccia, rosemary, oil

12.00

Boscaiola

Mozzarella, Salsiz, Champignons

Mozzarella, salsiccia, funghi

Mozzarella, sausage, mushrooms

23.00

Zola

Mozzarella, Gorgonzola, Rucola, Nuss

Mozzarella, gorgonzola, rucola, noci

Mozzarella, Gorgonzola, Rocket, nuts

23.00

Margun

Mozzarella, Steinpilze, Salsiz, Trüffelsauce

Mozzarella, funghi porcini, salciccia, salsa al tartufo

Mozzarella, Porcini mushrooms, sausage, truffle sauce

27.00

Ortolana

Mozzarella und Gemüse

Mozzarella, verdure miste

Mozzarella, vegetables

19.00

Quattro formaggi

Mozzarella, Grottino, Grana Padano, Gorgonzola

Mozzarella, Grottino, Grana Padano, Gorgonzola

Mozzarella, Grottino, Grana Padano, Gorgonzola

23.00

L'italiana

Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano

Crudo, pomodorini, rucola, Grana Padano

Ham, Cherry tomatoes, rocket, Grana Padano

24.00

Fiori di Zucca

Mozzarella, fiori di Zucca Sardellen Cherrytomaten

Mozzarella, fiori di zucca, acciughe, pomodorini

Mozzarella, courgette flowers, anchovies, Cherry tomatoes

25.00

La focaccia

Focaccia, Rosmarin, Öl und lardo

Focaccia, rosmarino, olio e lardo

Focaccia, rosemary, oil and sliced lard

16.00



**Bewerten
Sie uns auf
Tripadvisor**



Dessert

Tiramisu

12.00

Bayerische Crème aus weisser Schokolade und Blaubeeren

Bavarese al cioccolato bianco e mirtilli

White chocolate and blueberry Bavarian cream

14.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

15.00

Joghurtmousse mit Erdbeeren und Fruchtsauce

Mousse di yogurt con fragole in padella e e coulis

Yogurt mousse with strawberries and coulis

16.00

Hausgemachter Rüebli-Kuchen mit Pistazien-Eis und Rahm

Torta di carote fatta in casa con gelato al pistacchio e panna

Homemade carrot cake with pistachio ice cream and whipped cream

13.00

Hausgemachter Marronikuchen

Torta di castagne fatta in casa

Homemade chestnut cake

8.00



Glace: Vanille, Schokolade, Pistazie, Haselnuss, Zimt, Kaffee

Gelati: vaniglia, cioccolato, pistacchio, nocciola, cannella, caffè

Ice creams: vanilla, chocolate, pistachio, hazelnut, cinnamon, coffee

Sorbet: Erdbeere, Orangen, Zitrone/Ingwer

Sorbetti: Fragola, arancia, limone/zenzero

Sorbets: strawberry, oranges, lemon/ginger

Kugel • pallina • scoop

3.50

mit Schlagrahm • con panna montata • with whipped cream

1.50

Aus der Sennerei • Dalla latteria • From the dairy

Dreierlei Schweizer Bergkäse mit Früchtebrot

Tris di formaggi svizzeri di montagna con pane alla frutta

Selection of three Swiss mountain cheeses with fruit bread

17.50

Rindfleisch

Schweiz / Schweiz Swiss Prim

Geflügel

Frankreich / Schweiz

Wild

Schweiz / Österreich / Deutschland

Lamm

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Dorade

Atlantik

Thunfisch

Pazifischer Ozean

Brot

Bäckerei Hanselmann/ CH

Unsere Service-Mitarbeitenden können Ihnen gerne Auskunft über die genauen Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte geben.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer