

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

Nüsslisalat mit Eiern, Speck und Croûtons

Lattughino con uova, speck e crostin



Nussli salad with eggs, speck and croutons

17.00

Tintenfischsalat mit knusprigem Fenchel und Orangen-Vinaigrette

Insalata con seppie, finocchi croccanti e vinaigrette all'arancia

Cuttlefish salad with crispy fennel and orange vinaigrette

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



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

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

26.00

Frittierte Kartoffelperlen, grüne Bohnen und Käse mit Chicorée



Perle fritte di patate, fagiolini e formaggio con cicoria

Fried potato pearls, green beans and cheese with chicory

22.00

Bowl mit Couscous, Gemüse, Avocado, Pfirsich und Crevetten

Bowl con cous cous, verdure, avocado, pesche e gamberi

Bowl with couscous, vegetables, avocado, peach and shrimp

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

Lauch-Kartoffel-Crème

Crema di porri e patate

Cream of leeks and potatoes

14.00

Crème aus Schwarzkohl und Pekannüssen

Crema di cavolo nero e noci pecan

Crema of black kale and pecan nuts

15.00

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» Vegetariano

Capuns «Sursilvans» vegetarian

18.00/25.00

Veltliner Pizzoccheri



Spätzle aus Buchweizenmehl mit Wirsing, Kartoffeln,

Salzeibutter 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

24.50

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

Gebackenes Doradefilet, Spinatcrème, Basmatireis, Brokkoli und Karotten

Filetto di orata al forno, crema di spinaci, riso basmati e broccoli e carote



Baked sea bream fillet, creamed spinach, basmati rice, broccoli and carrots

39.00

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

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

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

28.00

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 crauti rossi

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 crauti rossi

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

42.50

Frisches Mistkratzerli vom Grill, Pommes frites und Saisongemüse

Polletto allo spiedo, patatine e Verdura

Spit-roasted chicken, French fries, and seasonal vegetables

38.00

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

Gebratenes Kalbsfleisch mit Pilzsauce und Ofenkartoffeln

Arrosto di vitello salsa ai funghi e patate al forno

Roast veal with mushroom sauce and baked potatoes

48.00

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 pietre calda (manzo, agnello, cervo) 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

Portobello-Pilze gefüllt mit Gemüse

Portobello ripieno di verdure

Portobello stuffed with vegetables

29.00



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

18.00

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

22.00

Parmigiana

Tomate, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Burrata

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano burrata

Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan, burrata

26.00

La golosa

Tomaten, Burrata, Sardellen

Pomodoro, burrata, acciughe

Tomato, burrata, anchovies

25.00

Pizze Bianche • ohne Tomatensauce • without Tomato Sauce

Boscaiola

Mozzarella, Salsiz, Champignons

Mozzarella, salsiccia, funghi

Mozzarella, sausage, mushrooms

23.00

Friarielli

Mozzarella, Brokkoli-Röschen, Speck

Mozzarella, friarielli, pancetta

Mozzarella, broccoli rabe, bacon

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

Decisa

Mazzarella, würzige Spianata, Gorgonzola

Mazzarella, Spianata picante, Gorgonzola

Mazzarella, Spicy Spianata, Gorgonzola

23.00

La focaccia

Focaccia, Rosmarin, Öl und lardo

Focaccia, rosmarino, olio e lardo

Focaccia, rosemary, oil and sliced lard

16.00

Dessert

Tiramisu

12.00

Ananas mit Maraschino und Zitronen-Ingwer-Eiscreme

Ananas con maraschino e gelato al limone e zenzero

Pineapple with maraschino and lemon and ginger ice cream

14.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

15.00

Schokoladenkuchen mit Nutella-Crème

Torta al cioccolato con crema alla Nutella

Chocolate cake with Nutella cream

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 • ball

3.50

mit Schlagrahm • con panna montata • with whipped cream

1.50

Aus der Sennerei • Dalla latteria • From the dairy

Dreierlei Schweizer Bergkäse mit Früchtebro

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

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 ei