

Vorspeisen • Antipasti • Starters

Gemischter oder Grüner Salat

Insalata mista o verde



Mixed or green salad

14.00/12.50

Rindstartar 70 g mit Toast

Tartar di Manzo 70 g con Toast

Beef tartare 70 g with Toast

24.00

Nüsslisalat mit Thunfisch, Eiern und Oliven

Insalata di valeriana con tonno, uova e olive



Lamb's lettuce with tuna, eggs, and olives

17.00

Grüner Salat mit Hähnchen, Croûtons, Parmesanspänen und Zitronenvinaigrette

Insalata verde con pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano e vinaigrette al limone

Green salad with chicken, croutons, Parmesan shavings, and lemon vinaigrette

25.00

Sciatt – Gebackene Käsebällchen mit Bresaola

Sciatt – Polpette di formaggio fritte con bresaola

Sciatt – Fried cheese balls with Bresaola

18.00

Thunfisch-Tartar, 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

Sommerlicher Kohlsalat mit Gurken, Riesenbohnen, roten Zwiebeln,



Fenchel, Granatapfel und zerbröckeltem Feta

Insalata estiva di cavolo con cetriolo, fave, cipolla rossa, finocchio, melograno e feta sbriciolata

Summer slaw with cucumbers, fava beans, red onions, fennel, pomegranate, and crumbled feta

22.00

Warmer Hirschsalat mit Trüffelvinaigrette, Kopfsalat, Apfel und Radieschen

Insalata di cervo tiepida con vinaigrette al tartufo, lattuga, mele e ravanelli



Warm venison salad with truffle vinaigrette, lettuce, apples, and radishes

32.00

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

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

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

Capuns «Sursilvans» Vegetarisch



Capuns «Sursilvans» Vegetariano

Capuns «Sursilvans» vegetarian

18.00/25

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

Mezze Maniche mit Wildragout

Mezze maniche con ragù di cervo

Mezze maniche with wild version ragù

31.00

Steinpilz-Wurst-Risotto

Risotto funghi porcini e salsiccia

Porcini mushroom and sausage risotto

29.00

Vegan • Vegano • Vegan



Vegetarisch • Vegetariano • Vegetarian



Glutenfrei • Senza Glutine • Gluten free.



Laktosefrei • Senza lattosio • Lactose free



Hauptgerichte • Piatti principali • Main courses

Doradefilet in Kartoffel-Mandel-Kruste mit knusprigem Spinat

Filetto di orata in crosta di patate e mandorle con spinaci croccanti  

Sea bream fillet in a potato-almond crust with crispy spinach

39.00

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

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

Beef burger (with mountain cheese, pickles, lettuce, and 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

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

49.00

Heisse Stein. Pietra calda. Hot stone

Heisse 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

Heisse 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

Heisse 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

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

Mix di carne su pietre calde (manzo, agnello, cervo) con verdure di stagione e patate fritte

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

48.00

Rindfleisch

Schweiz / Schweiz Swiss Prim

Geflügel

Frankreich / Schweiz

Wild

Schweiz / Österreich / Deutschland

Lamm

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Dorade

Atlantic

Tintenfisch

Westlicher Pazifischer Ozean

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

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

Spaghetti mit Gemüseragout, Seitan und Cashew-Safran-Sauce

Spaghetti con ragù di verdure, seitan e salsa di anacardi allo zafferano 

Spaghetti with vegetable ragù, seitan, and cashew-saffron sauce

23.00

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

Fischstäbchen mit Gemüse

Bastoncini di pesce con verdura

Fish sticks with vegetables

16.00



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, pikante Salami

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella, spicy salami

20.00

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

Pizze Bianche • ohne Tomatensauce • without Tomato Sauce

Boscaiola

Mozzarella, Salsiz, Champignons

Mozzarella, salsiccia, funghi

Mozzarella, sausage, mushrooms

23.00

Fiori Di Zucca

Mozzarella, Zucchini Blüten, Sardellen, Oliven

Mozzarella, fiori di zucca, acciughe, olive

Mozzarella, courgette flowers, anchovies, olives

25.00

Engadiner

Mozzarella, Trockenfleisch, Rucola, Burrata

Mozzarella carne secca, rucola, burrata

Mozzarella, dried meat, rocket, burrata

26.00

Margun

Mozzarella, Steinpilze, Kircherbsen, Rosmarin, Basilikum und lardo

Mozzarella, funghi porcini, ceci, rosmarino, basilico e lardo

Porcini mushrooms, chickpeas, rosemary, basil and sliced lard

27.00

Ortolana

Mozzarella, 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'estiva

Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano

Crudo, pomodorini, rucola, Grana Padano

Ham, Cherry Tomatoes, Rocket, Grana Padano

24.00

La focaccia

Focaccia, Rosmarin, öl und lardo

Focaccia, rosmarino, olio e lardo

Focaccia, rosemary, oil and sliced lard

16.00

Dessert

Crème brûlée

12.00

Semifreddo mit Beeren und Mascarpone, Schokoladen-Erdbeer-Crumble

Semifreddo con frutti di bosco e mascarpone, crumble di cioccolato e fragole

Semifreddo with berries and mascarpone, chocolate-strawberry crumble

14.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

15.00

Torte mit hausgemachter Himbeermarmelade, Vanilleeis und Sahne

Crostata con confettura di lamponi fatta in casa, gelato alla vaniglia e panna

Tart with homemade raspberry jam, vanilla ice cream, and whipped cream

14.00

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