




Salate

Vorspeise

Blattsalat-Strauss 	9
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	16
Gemischter Salat 	12
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	19

Salatteller (als Hauptgang)



Bunter Salatteller 	
mit hausgemachten Frühlingsrollen Sweet-Chili Sauce und Sambal Olek	22
Fitness-Salatteller	
mit marinierter Pouletbrust und Kräuterbutter	25

Wählen Sie dazu eines unserer exquisiten Hausdressings
French oder Italian aus eigener Produktion.


 = vegetarisch

Vorspeisen und Suppen



Vorspeisen

Raumlachs-Tartar  mit Mango-Chutney auf Sprossensalat, mit Koriander und Cashew-Nuts		17
Variante: mit Frühlingsrollen (en place Lachs) 		17
Rinds-Tagliata (kurzgebraten – lauwarm) serviert auf Linsensalat und Meerrettich	Vorspeise Hauptgang	19 32


Suppen

DUO von getrüffelter Sellerie-Crème mit Petersilienschaum und Karotten-Orangensuppe mit Ingwer Espuma 		13
jede der Suppen ist auch einzeln erhältlich		

Angebot für Kinder

Kinder-Pizokels mit Gemüsestreifen 		10
Tagliatelle mit Tomatensauce 		10
Chicken-Nuggets mit Pommes frites		12
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites (für Erwachsene nicht geeignet)		14

Klassiker


Wildlachs-Schnitte, glasiert an feiner Riesling-Sauce, Trockenreis und Blattspinat	32
Thai-Curry – gebratene Pouletbrust mit Asia-Gemüse an rassiger Kokos-Currysauce, Kurkuma und Koriander	34
Vegi-Variante mit viel Gemüse 	25
Sautierte Kalbsleberstreifen mit Apfel-Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	36
Gebratenes Kalbssteak an sämiger Steinpilz-Rahmsauce oder mit hausgemachter Kräuterbutter Saisongemüse und Beilage nach Wahl	46
Pavé de boeuf - Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce, mit getrüffeltem Kartoffelpürrée und saisonaler Gemüseauswahl	52

Beilagen:

Local Fries (Ostschweiz), Country Cuts (frittierte Kartoffelspalten)
hausgemachte Quark-Pizokels, Rösti, Nudeln, Trockenreis

Hausgemachte Quark-Pizokels

Der feine Unterschied zwischen «hausgemacht» und «im Hause gemacht» kommt bei den traditionellen Bündner Gerichten besonders zum Tragen. «Hausgemacht» heisst für uns: aus eigener Produktion, bspw. alle unsere feinen Pizokels.

Vegi mit Gemüsestreifen und Rahmsauce 	Vorspeise	15
	Hauptgang	26
«al aglio», Bündnerfleischpizokels mit Blattspinat und Knoblauch	Vorspeise	17
	Hauptgang	28
«San Martino», Bündnerfleischpizokels mit Gorgonzola-Sauce, Walnüssen und Schnittlauch	Vorspeise	17
	Hauptgang	28

Desserts

Affogato al caffè Vanille-Eis mit Espresso zum Übergiessen	8
«Öpfel-Chüechli» mit Vanille-Crème	12
Lauwarmes Schokolade-Küchlein mit Schlagrahm	12
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse mit Mango und Limette	14
Feinstes Eis aus dem Albula-Tal (Surava) pro Kugel	4
Rahmzuschlag	2

Die aktuell verfügbaren Aromen sind auf dem Tagesangebot aufgelistet. Lassen Sie sich bei Tisch überraschen.

Oldies but Goldies

«Colonel» Zitronen-Sorbet mit Vodka	13
«Hélène» Birnen-Sorbet mit Morand-Williamine	13
«Commandant» Apfel-Sorbet mit Calvados	13
«Capo» Vanille-Eis mit Jack Daniels	13