

Salate

Blatssalat-Strauss  9
(ab 2 oder 3 Pers. in der Schüssel) 16/21


Gemischter Salat  12
(ab 2 oder 3 Pers. in der Schüssel) 20/27

Wählen Sie dazu eines unserer
exquisiten Hausdressings:

French, Italian oder Himbeer-
Vinaigrette aus eigener Produktion.



Suppen


Brunnenkresse-Süppchen  11
mit Molke verfeinert


Gazpacho andalouse  11
Erfrischend würzige Tomaten-Kaltschale
mit Basilikum-Pesto

 = vegetarisch

Vorspeisen und mehr

Frischlachs-Tartar 15
an Burrata-Crème mit Dill

Feinste Steinpilz-Ravioli 
mit geräuchertem Mozzarella Vorspeise 17
und Haselnuss-Gereibe Hauptgang 28

Vollkorn-Pizokkels «Don Giuliano» 
an Alpkäse-Nessel-Sauce mit black garlic
Vorspeise 17
Hauptgang 28
on top mit weisser Bolognese +4

Rinds-Tagliata (Entrecôte)
kurzgebraten, lauwarm serviert auf Rucola-Bett,
mit Zwiebel-Konfit Vorspeise 21
und gehobeltem Parmesan Hauptgang 34

 = vegetarisch

Scuntrada Klassiker

neu: «Risotto con salmerino» 36
feines Spargelrisotto mit gebratenen Saibling-
Filets und griechischem Yoghurt

Handgeschnittene Kalbsleber 38
mit Porto-Zwiebel Sauce und knuspriger Rösti

Hausgemachter Swissbeef-Burger 29
mit Savogniner Alpkäse auf Sesam-Bun
Country-Fries +4
kleines Salat-Bouquet +4

Vegi-Burger-Spezial  22
mit Alpkäse-Gemüse-Patty
Country-Fries +4
kleines Salat-Bouquet +4

Sous-vide gegartes Schweinefilet 38
an rosa Pfeffersauce
mit Glasnudeln und Peperoni-Tricolore

Hit: Gebratenes Kalbskotelette 58
mit zerlassener Butter,
Ratatouille-Gemüse und Beilage nach Wahl

Beilagen: Country Fries, Vollkorn Quark-
Pizokkels, Rösti, Nudeln, Trockenreis,
Spargelrisotto

 = vegetarisch

Evergreen

Grünes Thai-Curry

mit Asia-Gemüse an rassisger Kokos-Currysauce,
Kurkuma, Koriander und Basmati-Reis

«Vegi» mit Gemüse und Champignons	✓	25
mit marinierten Pouletbrustwürfeln		32
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten		36

Kinder-Ecke

Tagliatelle mit Tomatensauce	✓	12
Kinder-Pizokels mit Gemüsestreifen	✓	12
Chicken-Nuggets mit Pommes frites Ketchup und Mayo in beliebiger Menge sind inbegriffen 😊		14



Herkunftsdeklaration unserer Waren:

Brot und Backwaren	Schweiz
Kalb- und Schweinefleisch	Graubünden, Schweiz
Rindfleisch	CH, ARG*, PRY*
Geflügel	Schweiz
Lamm	Schweiz, IRL*
Wild	GR, Schweiz, EU
Lachs	Nordatlantik
Crevetten	Zucht, Vietnam
Geräuchertes & Trockenfleisch	Metzgereien und Bauernhöfe im Gebiet Surses und GR, CH

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern* können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeiter*innen oder an der Info-Tafel im Korridor.

Desserts

Affogato al caffè Vanille-Eis mit Espresso zum Übergiessen	9
Hausgemachte Crèmeschnitte	12
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	13
mit Vanille- oder Zimt-Eis	15
Hausgemachte Schokoladen-Schnitte mit Amaretti-Crumble und Schlagrahm	12
Cheese-Cake mit Erdbeer-Coulis	12
neu: «Polvito Alexandra» Meringues mit Schlagrahm an Zitronen- Crème	14

Evergreens - Classics

«Colonel» Zitronen-Sorbet mit Vodka	13
«Willi» Birnen-Sorbet mit Williamine	13
«Calva» Apfel-Sorbet mit Calvados	13
«Tgirescha» Kirschen-Sorbet mit Bündner Röteli	13
«Nocino» Haselnuss-Eis mit Nocino-Grappa aus der Kellerei Wieland, Thusis	13

Eis aus Surava



Rahm-Eis

Vanille
Sauerrahm
Schokolade
Caramel
Haselnuss
Zimt

Sorbets

Apfel
Birne
Zitrone
Kirsche
Mango

pro Kugel	4
Rahmzuschlag	2

Mitbringsel aus der Buteia



Echter Bündner Bienenhonig



Alamios
Olivenöl



la Scuntrada

ustareia, buteia e vinoteca

