




Salate

als 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)

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



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

 = vegetarisch

Vorspeisen und Suppen

Dialog von Rauchlachs-Tartar und Mousse von geräucherter Forelle  mit Mango-Chutney und Cashew-Nuts		17
Rinds-Tagliata (kurzgebraten – lauwarm) serviert auf Linsensalat und Meerrettich	Vorspeise Hauptgang	19 32
DUO von getrüffelter Sellerie-Crème mit Petersilienschaum und Karotten-Orangensuppe mit Ingwer Espuma 		13

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


Grünes Thai-Curry mit Asia-Gemüse an rassiger Kokos-Currysauce, Kurkuma, Koriander und Reis	
als Vegi-Variante mit viel Gemüse 	25
mit marinierten Pouletbrustwürfeln	32
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten	36
Wildlachs-Schnitte, glasiert an feiner Riesling-Sauce, Trockenreis und Blattspinat	32
Sautierte Kalbsleberstreifen mit Apfel-Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	36
Zarte Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» an rassiger Paprikasauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl	42
Gebratenes Kalbssteak an sämiger Steinpilz-Rahmsauce oder mit hausgemachter Kräuterbutter Saisongemüse und Beilage nach Wahl	46

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

Herkunftsdeklaration unserer Waren:

Kalb- und Schweinefleisch	Graubünden, Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Irland*, Brasilien*, Argentinien*
Geflügel	Schweiz
Wild	Graubünden, Schweiz und EU
Geräuchertes & Trockenfleisch	Metzgereien und Bauernhöfe im Gebiet Parc Ela und Graubünden
Crevetten	Vietnam, nachhaltige Zucht
Lachs	Schweizer Zucht oder Nordatlantik

Hauptlieferant für Fleisch ist die Mazlaria Peduzzi in Savognin.

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	8
«Öpfel-Chüechli» mit Vanille-Crème	12
Lauwarmes Schokolade-Küchlein mit Schlagrahm	12
Hausgemachte Panna Cotta mit Früchte-Coulis	12
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
«Willi» Birnen-Sorbet mit Morand-Williamine	13
«Calva» Apfel-Sorbet mit Calvados	13
«Capo» Vanille-Eis mit Jack Daniels	13

Nachmittagskarte - Snacks

14.00 bis 17.30 Uhr

Blattsalat-Strauss 		9
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)		16
Gemischter Salat 		12
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)		19
Bunter Salatteller 		
mit hausgemachten Frühlingsrollen		
Sweet-Chili Sauce und Sambal Olek		22
mit marinierter Pouletbrust und Kräuterbutter		25
«Vegi»-Pizokels 	Vorspeise	15
mit Gemüsestreifen und Rahmsauce	Hauptgang	26
«al aglio», Bündnerfleischpizokels	Vorspeise	17
mit Blattspinat und Knoblauch	Hauptgang	28
«San Martino», Bündnerfleischpizokels	Vorspeise	17
mit Gorgonzola-Sauce, Walnüssen und Kräutern	Hauptgang	28
Gebratene Pouletbrust		22
mit Kräuterbutter und Local Fries		
Salsiz (aus der Wursteria Bonaduz; am Stück), wählen Sie aus		14
Sportivo 100% Rindfleisch, Wildsau- oder Hirschsalsiz		
Tinzner Plättli mit Bündnerfleisch,	1/2 Portion	18
geräuchtem Speck, Rohschinken,	Portion	29
Salsiz und aromatischem Bergkäse		

Nachmittagskarte - Desserts
14.00 bis 17.30 Uhr

Hausgemachte Bündner Nusstorte		7 ½
Affogato al caffè Vanille-Eis mit einem Espresso zum Übergiessen		8
«Öpfel-Chüechli» mit hausgemachter Vanillesauce		12
Lauwarmes Schokolade-Küchlein mit Schlagrahm		12
Hausgemachte Panna Cotta mit Früchte-Coulis		12
Feinstes Eis aus dem Albula-Tal (Surava) Rahmzuschlag	pro Kugel	4 2
Die aktuell verfügbaren Aromen sind auf dem Tagesangebot aufgelistet. Lassen Sie sich bei Tisch überraschen.		
«Colonel» Zitronen-Sorbet mit Vodka		13
«Willi» Birnen-Sorbet mit Morand-Williamine		13
«Calva» Apfel-Sorbet mit Calvados		13
«Capo» Vanille-Eis mit Jack Daniels		13