




Salate

als Vorspeise

Blattsalat-Strauss 	9
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	16
Blattsalat-Strauss – à la mode du chef mit geräuchertem Hirschmökli, Ziegenfrischkäse und Orangenfilets	16
Gemischter Salat 	12
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	19

als Hauptgang

Salatteller mit hausgemachten Frühlingsrollen 	25
Sweet-Chili Sauce und Sambal Olek	
Herbst-Salatteller	
mit warmen Wildfleisch-Streifen, Waldpilzen und frischen Kräutern	27


Wählen Sie dazu eines unserer exquisiten Hausdressings
French, Italian oder Himbeer-Vinaigrette aus eigener Produktion.

 = vegetarisch

Vorspeisen

Suppen-Duo von Marroni-Cappuccino und Kürbiscrème mit kaltgepresstem Öl und caramelisierten Kernen jede der Suppen ist auch einzeln erhältlich		14 8
Wildpastete mit hausgemachtem Waldorfsalat		15
Rinds-Tagliata (kurzgebraten – lauwarm) serviert auf Rucola und gehobeltem Parmesan mit Zwiebel-Konfit und Cherry-Tomaten	Vorspeise Hauptgang	19 32

Angebot für Kinder

Kinder-Pizokels mit Gemüsestreifen 		12
Tagliatelle mit Tomatensauce 		12
Chicken-Nuggets mit Pommes frites		14
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites (für Erwachsene nicht geeignet)		16

Wildgerichte & Klassiker

Hirschpfeffer nach Art des Hauses 35
garniert mit Speck und knusprigen Croûtons

Gebratenes Hirschentrecôte 48
mit Pinot-Noir-Vanille Jus

Zarter Rehrücken (ausgelöst) 56
mit Wild-Preiselbeer Jus

Wildbeilagen:

Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Quark-Spätzli, selbstgebeiztem Rotkraut und glasierten Marroni aufgetragen.

Sautierte Kalbsleberstreifen 36
mit Apfel-Zwiebelsauce und knuspriger Rösti

Zarte Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» 44
an rassiger Paprika-Gemüsesauce und Beilage nach Wahl


Gebratenes Kalbssteak 48
mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse und Beilage nach Wahl

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: alle unsere feinen Pizokels kommen aus eigener Produktion

« 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 Surses und Graubünden

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
Lauwarmes Schokolade-Küchlein mit Früchtegarnitur	Schlagrahm Vanille Eis	12 14
Coupe Nesselrode Marroni-Pürree mit Meringues und Glacé	Mini	15 10
Zwetschgen-Kompott mit Zimt-Eis und Tonkabohnen-Schaum		16
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