




Salate

als Vorspeise

Blattsalat-Strauss 	9
(für 2 oder 3 Pers. in der Schüssel)	16/21
Gemischter Salat 	12
(für 2 oder 3 Pers. in der Schüssel)	20/27
«San Pietro»-Salat	18
Kombi aus Feigen, Rohschinken, Feta und Rucola an Balsamico-Honig-Vinaigrette mit Knoblauch-Croûtons	

als Hauptgang: Fitness-Salatteller


mit hausgemachten Frühlingsrollen 	
Sweet-Chili Sauce und Sambal Olek	25
mit grilliertem Ziegenkäse 	
und Honig	25
mit mariniertem Pouletbrust und Kräuterbutter	28
mit gebratenen Riesen-Crevetten und Aioli-Dip	32

Wählen Sie dazu eines unserer exquisiten Hausdressings:

French, Italian oder Himbeer-Vinaigrette aus eigener Produktion.

 = vegetarisch

Vorspeisen und mehr

Randen-Carpaccio mit Schalottenringen
und Perlen von Severines Ziegenfrischkäse
vom Hof Gravas  14

Marroni-Cappuccino  8


Tomatencrèmesuppe  8
mit Parmesan-Splittern
und knusprigen Rosmarin-Croûtons

Tipp: als Suppen-DUO 14

Gebratene Jakobsmuscheln
auf feiner Erbsencreme Vorspeise 24
mit frittierten Zwiebeln Hauptgang 39

Rinds-Tagliata (kurzgebraten, lauwarm)
serviert auf Rucola-Bett,
mit Zwiebel-Konfit Vorspeise 19
und gehobeltem Parmesan Hauptgang 32

Angebot für Kinder

Kinder-Pizokels mit Gemüsestreifen  12

Tagliatelle mit Tomatensauce  12

Chicken-Nuggets mit Pommes frites 14

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites 16
(für Erwachsene nicht geeignet)

Bock auf Wild ?

Wildpastete klassisch mit Scuntrada-Waldorf-Salat	15
Herbst-Salatteller mit warmen Wildfleischstreifen, Waldpilzen, Trauben und frischen Kräutern	Vorspeise 16 Hauptgang 27
Hirschpfeffer nach Art des Hauses garniert mit Speck und Croûtons	34
«Eventail de canard» Entenbrust-Fächer an Zwetschgensauce mit Süsskartoffel-Pürree	38
Gebratenes Hirschentrecôte an Pinot-Noir-Vanille Jus	48
Zarter Rehrücken (ausgelöst) mit Wild-Preiselbeer-Jus	56



Wildbeilagen:


Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Quarkspätzli, selbstgebeiztem Rotkraut und glasierten Marroni aufgetragen

Beilagenteller	19½
----------------	-----

Scuntrada Klassiker

Grünes Thai-Curry

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

als Vegi-Variante mit viel Gemüse 	25
mit marinierten Pouletbrustwürfeln	32
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten	36

Zart gegarte Lachs-Schnitte	35
auf Safran-Limetten-Tagliatelle	

neu: Wagyu-Swissbeef-Burger	35
natur auf Focaccia-Bun mit separaten Zutaten	
mit Local-Fries, Country-Cuts	+4
oder Salat-Bouquet	+4

Handgeschnittene Kalbsleberstreifen	36
mit Salbei-Porto Sauce und knuspriger Rösti	

Lamm-Rack in der Kräuterkruste	44
am Stück rosa gebraten, mit neuen Bratkartoffeln	

Gebratenes Kalbssteak vom Peduzzi	48
mit Eierschwammsauce oder Kräuterbutter Tagesgemüse 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**», klassische Quarkpizokels 
mit Wirsing und Kürbiswürfeln an Rahmsauce

Vorspeise	15
Hauptgang	26

«**ai pomodori**», Quarkpizokels
mit Tomatensauce, Schinkenstreifen
und schwarzen Oliven

Vorspeise	17
Hauptgang	28

«**al aglio**», Bündnerfleischpizokels
mit Blattspinat und Knoblauch

Vorspeise	17
Hauptgang	28

Herkunftsdeklaration unserer Waren:

Kalb- und Schweinefleisch	Graubünden, Schweiz
Rindfleisch	CH, Irland*, ARG*
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Lamm	Schweiz, GBR
Wild	GR, Schweiz, EU
Lachs	Nordatlantik
Crevetten	Zucht, Vietnam
Jakobsmuscheln	Nordwestatlantik
Geräuchertes & Trockenfleisch	Metzgereien und Bauernhöfe im Gebiet Surses und GR

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 9
Vanille-Eis mit Espresso zum Übergiessen

Hausgemachte Crèmeschnitte 12

Lauwarmes Schokolade-Küchlein
mit Schlagrahm 12
mit Eis-Kugel nach Wahl 14

Coupe «Nesselrode»
Marroni Pürree mit Meringues 15
und Glacé Mini 10

Café Gourmand – Kaffee oder Espresso
mit Mini-Crème brûlée, hausgemachter
Nusstorte und Sauerrahm-Eis 15

Feinstes Eis aus dem Albula-Tal
von Gletsch-Balnot aus Surava
pro Kugel 4
Rahmzuschlag 2

Wählen Sie Ihre Lieblings-Aromen aus der
aktuellen Liste bei Tisch

Evergreens - Classics

«Colonel» Zitronen-Sorbet mit Vodka 13

«Willi» Birnen-Sorbet mit Williamine 13

«Calva» Apfel-Sorbet mit Calvados 13

Neu: Haselnuss-Eis mit Nocino-Grappa 13

la Scuntrada

ustareia, buteia e vinoteca

Weinempfehlungen zu unseren Wildgerichten



Ripassa della Valpolicella

Ripasso superiore DOC, 2019
Cantine Zenato
18 Monate in französischen
Barriques gereift

Glas	8½
50 cl	42½
75 cl	59
Magnum	115



Crocco «Re dei Re»

Das Geheimnis des süditalienischen
Bandenchefs Carmine Crocco
12 Monate im Eichenfass gereift
No. 7 (2017)

Glas	9½
50 cl	46
75 cl	65
Magnum	120



Demuerte Limited Edition

Yecla DO, 2019, Winery ON
Monastrell, Syrah, Petit Verdot
18 Monate in französischen
Barriques gereift

Glas	9½
50 cl	46
75 cl	65
Magnum	120



Cornalin du Valais AOC

Fam. Pierre Alain Mathier
Salgesch, 2022

Glas	8½
50 cl	42½
75 cl	59

Mitbringsel aus der Buteia



Echter Bündner Bienenhonig



Gin aus dem Bündner Rheintal



Sommer



Winter

Alamios Olivenöl

