




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


Fitness-Salatteller als Hauptgang

mit marinierten Pouletbrustwürfeln und Kräuterbutter	25
mit hausgemachten Frühlingsrollen 	
Sweet-Chili Sauce und Sambal Olek	25


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

 = vegetarisch


Vorspeisen

Gazpacho Andalouse 		12
hausgemachte, erfrischende spanische Kaltschale		
Rinds-Tagliata (kurzgebraten – lauwarm)	Vorspeise	19
serviert auf Rucola und gehobeltem Parmesan mit Zwiebel-Konfit und Cherry-Tomaten	Hauptgang	32

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 rassisger Kokos-Currysauce, Kurkuma, Koriander und Reis	
als Vegi-Variante mit viel Gemüse 	25
mit marinierten Pouletbrustwürfeln	32
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten	36
Sautierte Kalbsleberstreifen mit Apfel-Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	36
Zarte Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» an rassisger 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: 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 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		9
Lauwarmes Schokolade-Küchlein mit Schlagrahm		12
Hausgemachte Panna Cotta mit Früchte-Coulis		12
Coupe Romanoff Vanille- und Erdbeer Eis mit marinierten Erdbeeren	Mini	9 13
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.

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