




Salate

als Vorspeise

Blattsalat-Strauss 	9
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert)	16
Blattsalat-Strauss – à la mode du chef mit geräucherter Entenbrust, Ziegenfrischkäse vom Hof Gravas und Orangenfilets	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 	25
Sweet-Chili Sauce und Sambal Olek	
mit grillierten Riesencrevetten und Aioli-Dip	32


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

 = vegetarisch

Vorspeisen

Gazpacho Andalouse 	12
hausgemachte, erfrischende spanische Kaltschale	
Potage du jour 	8
täglich wechselndes Angebot	
Trilogie von Frischlachs-Tartar, Mousse von gerauchter Forelle und hausgemachtem Dill-Eis	22
Rinds-Tagliata (kurzgebraten – lauwarm)	Vorspeise 19
serviert auf Rucola und gehobeltem Parmesan	Hauptgang 32
mit Zwiebel-Konfit und Cherry-Tomaten	

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  und Champignons	25
mit marinierten Pouletbrustwürfeln	32
mit gebratenen Black-Tiger Crevetten	36
Saftiges Schweine-Steak vom Hals, 180 g mit Kräuterbutter oder grünem Pfeffer-Jus, Gemüse und Beilage nach Wahl	32
Sautierte Kalbsleberstreifen mit Apfel-Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	36
Zarte Rindsfilet-Würfel «Stroganoff» an rassisger Paprika-Gemüsesauce 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 Surses und Graubünden
Crevetten	Vietnam, nachhaltige Zucht
Lachs	Schweizer Zucht oder Nordatlantik

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
Panna Cotta im Glas 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