

Vorspeisen / Salat

Carpaccio, feine Rindsfiletscheiben an Olivenöl mit Ruccolasalat und Parmesan	26.00
Nüsslisalat mit Pouletbruststreifen an Balsamico-Essig und Speckwürfeln	26.00
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken Salami und Bauernspeck	27.00
Knoblauchbaguette	16.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	16.00
Grosser Salatteller mit Ei	16.00
Nüsslisalat "Mimosa" mit gekochtem Ei	16.00
Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen und Crôutons	16.00
Rucola- Salat mit Parmesanflocken	16.00
Gemischter Salat	10.50
Grüner Salat	9.00

Suppen / Teigwaren/ Kartoffelgerichte

Bündnertopf: Gerstensuppe mit Schweinerippchen, Speck Siedfleisch und Engadinerwurst	24.00
Portugiesische Crevettensuppe	12.00
Kürbiscremmesuppe	9.50
Gulaschsuppe	9.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
Breite Nudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce	26.00
Tagliatelle mit Lachsstreifen an Dillrahmsauce	26.00
Ricotta- Spinatravioli an Salbeibutter	24.00
Spaghetti bolognese/ carbonara/ al aglio al pesto/ all`arrabiata	24.00
Gnocchi mit Gorgonzola oder Tomatensauce	24.00

Röstiplausch

Surselva- Rösti mit Alpkäse gratiniert, Salami und Röstzwiebeln	24.00
Bündner Sennenrösti mit Zwiebeln, Speck, mit Alpkäse gratiniert, Spiegelei	24.00
Grischun- Rösti mit Polenta, Käse und Apfelmus	24.00
Berner- Rösti mit Spiegelei, Zwiebeln und Speck	24.00

Polenta - Spezialitäten

Polenta mit allerlei (minimum 2 Personen) (Rindsvoressen, Gorgonzola, Rohspeck, Falera Alpkäse, Salami)	p.P 29.00
Rindsvoressen mit Polenta	27.00
Polenta mit Steinpilzen an Rahmsauce	26.00
Polenta mit Alpkäse	22.00
Polenta mit Bündner Rohspeck	22.00
Polenta mit Gorgonzola überbacken	22.00

Polenta - ist ein feiner Griess aus getrockneten Maiskörnern und Schmeckt ausgezeichnet ☺

Hausspezialitäten

Mistkratzerli (kleines Hähnchen) mit Pommes frites, normal oder pikant gewürz	29.00
Capuns " Spätzliteig mit Trockenfleisch, eingewickelt im Mangoldblatt, in Kraftbrühe mit Käse und gebratenen Speckwürfeln "	27.00
Steinpilzrisotto	26.00
Raveuls "hausgemachte Ravioli mit Rösti gefüllt, mit Käse gratiniert und Apfelmus "	24.00
Maluns " geriebener Kartoffelteig in Butter gebraten, mit Bergkäse und Apfelmus	24.00
Äpler Makarroni mit Apfelmus	24.00
Pizzoccheri neri alla nonna " Buchweizenspätzli mit Gemuesestreifen, Rahm und Käse gratiniert	24.00
Käsespätzli mit Apfelmus	24.00
Käsefondue	p. Person 28.00

Hauptgerichte

Kalbscordonbleu mit Saisongemüse Safranrisotto	42.00
Lammrückenfilet in Kartoffelkruste mit Thymianjus und Ratatouille	42.00
Rindsfiletstreifen " Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli	36.00
Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce mit Rösti	36.00
Wienerschnitzel von Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites	36.00
Schweins-Piccata Milanese auf Spaghetti mit Tomatensauce	32.00
Riesengrillen nach Art des Hauses an Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und Zwiebel	36.00
Gratinierte Gschwelti mit Crevetten und Spinat	32.00

Vom heissen Stein

Rindsfilet	48.00
Mixed- Grill (Rinds- / Schwein- / Kalbsfilet, Chipolatta und Speck	42.00
Lammrückenfilet	42.00
Schweinfilet- Medaillons	39.00
Holzackersteak 250 Gr. (vom Schweinehals)	34.00
Pouletbrust	34.00

Dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat, Folienkartoffeln an Sauerrahmsauce oder Pommes Frites, diverse hausgemachte Saucen und Kräuterbutter.

Fleisch - Deklaration Unser Fleisch stammt aus folgenden Länder:

Kalbfleisch , Rindfleisch und Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren, Schinken, Speck und Salami	Schweiz
Mistkratzerl/ (Coqueletten)	Italien/ Schweiz
Pouletbrust	Brasilien/ Schweiz
Chicken Nuggets	Brasilien und Thailand

Unsere hausgemachten Desserts

Tarte Tatin mit Vanilleglace	14.00
Panna Cotta mit heissen Waldbeeren	14.00
Pudim Caseiro (Hausgemachter Karamellpudding)	10.50
Zwetschgen nach Grossmutterart mit Vanilleglace	10.50
Crème des Hauses (Crème Catalana)	9.00
Mousse au chocolat	9.00
Vermicelle mit Rahm	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12.50
Unsere beliebte Schoggi-Nusstorte	6.00

Für unsere Kleinen

Fischstäbli mit Reis 16.00

Schnipo 16.00

Chicken-Nuggets 16.00

Spaghetti Napoli / Bolognaise 16.00

Portion Pommes Frites 9.50



Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen allen frohe Weihnachten,
viel Glück und Gesundheit im neuen Jahr.

Auf Ihren Besuch freut sich

José De Queiroz mit Mitarbeitenden



