

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	26.00
Knoblauchbaguette	15.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	15.00
Grosser Salatteller mit Ei	15.00
Nüsslisalat "Mimosa" mit gekochtem Ei	14.00
Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen und Crôutons	15.00
Gemischter Salat	9.50
Grüner Salat	8.00

Suppen / Teigwaren/ Kartoffelgerichte

Bündnertopf: Gerstensuppe mit Schweinerippchen, Speck Siedfleisch und Engadinerwurst	24.00
Portugiesische Crevettensuppe	12.00
Kurbis Cremesuppe	10.50
Bündner Gerstensuppe	9.50

Breite Nudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce	26.00
Ricotta- Spinatravioli an Salbeibutter	24.00
Spaghetti bolognese/ carbonara/ al aglio al pesto/ all`arrabiata	24.00

Röstiplausch

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

Rindsvoressen mit Polenta	27.00
Polenta mit Alpkäse	21.00
Polenta mit Bündner Rohspeck	21.00
Polenta mit Gorgonzola überbacken	21.00

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

Hausspezialitäten

Mistkratzerli (kleines Hähnchen) mit Pommes frites, normal oder pikant gewürz		27.00
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	26.00
Mit Gschwellti (Pellkartoffeln)	p. Person	29.00

Hauptgerichte

Kalbscordonbleu mit Gemüse und Pommes Frites	36.00
Rindsfiletstreifen " Stroganoff" mit hausgemachten Spätzli	36.00
Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce mit Rösti	36.00
Wienerschnitzel von Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites	36.00
Riesencrevetten nach Art des Hauses an Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und Zwiebel	36.00

Vom heissen Stein

Rindsfilet 180 gr	48.00
Mixed- Grill (Rinds-/ Schwein- / Kalbsfilet, Chipolatta und Speck	42.00
Lammrückenfilet 180 gr	42.00
Schweinfilet- Medaillons 180 gr	42.00

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 Ländern:

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

Unsere hausgemachten Desserts

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	12.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12.50
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	7.00
Vermicelle mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Unsere beliebte Schoggi-Nusstorte	6.00

Für unsere Kleinen

Fischstäbli mit Reis	16.00
Schnipo	16.00
Chicken-Nuggets	16.00
Spaghetti Napoli oder Bolognaise	16.00
Portion Pommes Frites	9.00

