


TAGESKARTE

APERERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24
mit Essiggemüse und Brot 

Bergkäse aus der Region mit Aprikosensenf, 21
Birnenbrot und Nüssen 


Salzfleisch von der Metzgerei Hatecke mit 24
eingelegten Zwetschgen, Füm Käse aus Tschlin 


Alpen Tapas mit Produkten aus pro Person 26
der Region **ab 2 Personen**

(Bündner Gerstensuppe, Capuns, diverse Bergkäse,
Bündner Trockenfleisch, Scuoler Birnenbrotcanape
mit Ziegenfrischkäse)

SAISONALES

Cesar Salat Bündner-Style mit Engadiner 19
Wachtelei, Prättigauer Hobelfleisch
und getrockneter Tomate

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl, 13
Kürbiskernen und Rahmhaube 

Rehragout mit Apfelrotkohl, glasierten 39
Marroni und Engadiner Quarkpizokels 


Kürbisravioli mit Rucola 19
und Parmigiano Reggiano

Als Hauptgang 26

Geschmorte Aubergine mit gerösteten Nüssen, 24
Granatapfel, Pommes Rissolées, Rucola und
veganem Frischkäse **VEGAN**

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Rind und Schwein
aus der Schweiz, Wildfleisch aus dem Tirol



Die mit  gekennzeichneten Speisen
sind besonders nachhaltige Gerichte.

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche, 70 g 26
Chilimayonnaise und frittierten Kapern 140 g 36

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch 14
und Schnittlauch **VEGAN MÖGLICH**

mit Wienerli von der Metzgerei Zanetti +6

Gemischter Blattsalat mit Sentner Ei, 14
Gurke, Rübli und Gartenkresse
dazu French-, Balsamico- oder Italiandressing

– Pouletspiessli im Kürbiskernmantel +12
mit Brunnenkresseaioli

– Tschliner Ziegenkäse +9
mit Johannisbeer-Chutney

Schnitzel vom Schweizer Schwein 34
mit Pommes frites und Salat

Alpen Cheeseburger vom Rind im Briochebrötli 34
mit Ftaner Bergkäse, Bauernspeck aus Sent,
Gewürzgurke und Cocktailsauce

Crispy-Chicken Burger vom Schweizer 28
Freilandhuhn im Briochebrötli mit Eisbergsalat
und Trüffelmayonnaise

SÜSSES

Die nächste Generation von Mille-Feuille 14
Pflaume – weisse Schokolade – Bergamotte

Kuchen aus dem Tagesangebot 9

Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer 8

Engadiner Heumilchglace und pro Kugel 3.50
Sorbets, verschiedene Sorten

Hinweise zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten
Sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

GETRÄNKE

DRINKS

OHNE ALKOHOL

Hausgemachte Limonade Zitrone, Limette, Honig, Soda	5 dl	6.50
Berries on the Rocks Cassis, gefrorene Beeren, Granadine, Wild Berry Tonic	5 dl	7.50
Hausgemachter Eistee — Beeren-Basilikum — Zitronen-Rosmarin	5 dl	7.50

MIT ALKOHOL

Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
IVA Spritz		13.50
Lillet Vive Lillet blanc, gefrorene Beeren, Tonic		12.50
Engiadina Mule IVA, Gin, Ginger Beer, Limette, Soda, Thymian		16.50
Bündner Brüt Selection «Belvedere»	1 dl	8.50
Bündner Brüt Selection «Belvedere»	7.5 dl	58

SÜSSGETRÄNKE

Coca-Cola Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.50
Elmer Citro Sinalco	3.3 dl	5
Rivella rot blau	3.3 dl	5
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	2 dl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2 dl	6
Ramseier Apfelsaft Apfelschorle	3.3 dl	5
Möhl Saft vom Fass (mit oder ohne Alkohol)	5 dl	6

MINERALWASSER

Passugger mit Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Allegra ohne Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Scuoler Bergwasser	3 dl	3
	5 dl	5

BIER

Calanda Edelbräu vom Fass	3 dl	6
	5 dl	8.50
Panache	3 dl	6
	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	6.50
Bun Tschlin cler	3.3 dl	7.50
Bun Tschlin Weizen	3.3 dl	7.50

RAST KAFFEE

Kaffee Espresso Ristretto	5
Doppelter Espresso	8.50
Milchkaffee Cappuccino	6.80
Latte Macchiato	6.80
Tee «LeafCup by Ronnefeldt», verschiedene Sorten	6.50
Heisse Schokolade Ovomaltine	6.80

WEINE

Bitte beachten Sie unser Angebot an offenen Weinen auf unserer Tafel oder fragen Sie nach unserer Weinkarte.