

TAGESKARTE

APERERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24
mit Essiggemüse und Brot 

Bergkäse aus der Region mit Aprikosensenf, 21
Birnenbrot und Nüssen 

Gratiniertes Ziegenkäse mit Rohschinken-crumble, 18
Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen

Carpaccio vom Rind mit eingelegten 29
Portobello-Pilzen, Sbrinz, Rucola, Pinienkerne
und Trüffelcreme

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

Weisse Spargeln mit Petersilienkartoffeln 32
und Sauce Hollandaise

— Grilliertes Steak vom Schweizer Kalbsnierstück + 34
(200 g)

— Bündner Rohschinken von der Metzgerei Zanetti + 14

Blattsalat mit grillierten grünen Spargeln, Rüebl, 19
Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, Erdbeer-
Aprikosen-Chutney und Radieschen **VEGAN**


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

Agnolotti alla Toscana mit Tomatenragout, 19
Pinienkernen und Grana Padano

— Als Hauptgang 28

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

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 12
und rustikalen Kräutercroutons


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


mit Wienerli von der Metzgerei Zanetti  +6


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

— Pouletspiessli im Kürbiskernmantel +12
mit Brunnenkresseaioli

— Tschliner Ziegenkäse +9
mit Birnen-Chili-Chutney

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, 48
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 

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

Pouletburger mit Tomate, Büffelmozzarella, Pesto, 28
Blattsalat und grillierter Pouletbrust 

SÜSSES

Himbeercheesecake mit Minzsorbet 12

Flambiertes Limonenparfait 12
mit frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott

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.

Stand 03 | 25

GETRÄNKE

DRINKS

Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
IVA Spritz		13.50
Lillet Vive		12.50
Lillet blanc, gefrorene Beeren, Tonic		
Engiadina Mule		16.50
IVA, Gin, Ginger Beer, Limette, Soda, Thymian		
Bündner Brüt Selection «Belvedere»	1 dl	10
Bündner Brüt Selection «Belvedere»	7.5 dl	70

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.