



Suppen

	<u>Vorspeise</u>	<u>Portion</u>
<i>Tagessuppe</i>	SFr. 5.80	SFr. 7.80
<i>Kraftbrühe mit Ei</i>	SFr. 5.80	SFr. 7.80
<i>Tomaten-Crèmesuppe mit Rahmrosette</i>	SFr. 5.80	SFr. 7.80
<i>Kürbis-Crèmesuppe</i>	SFr. 5.80	SFr. 7.80
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	SFr. 5.80	SFr. 7.80
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	SFr. 5.80	SFr. 7.80

Kalte Vorspeisen

<i>Crevettencocktail „Calypso“</i>		SFr. 14.50
<i>Meeresfrüchtesalat "Maison"</i>	SFr. 15.00	SFr. 19.00
<i>Halbe Melone mit Bündner Rohschinken</i>	SFr. 15.00	SFr. 19.00
<i>Mozzarella di Bufala auf Tomaten-Carpaccio mit Pesto</i>		SFr. 16.00
<i>Geräucherter Grönland-Lachs mit Meer-Rettich-Sauce</i>	SFr. 16.00	SFr. 24.00
<i>Rinds-Carpaccio nach Art des Hauses mit Trüffelöl und Knoblauchbrot</i>	SFr. 16.00	SFr. 24.00
<i>Geräuchertes Forellen-Filet mit Sauerrahm-Kräuter-Dip</i>	SFr. 14.00	SFr. 22.00

Warme Vorspeisen

<i>6 Schnecken im Häuschen an einer rassigen, hausgemachten Kräuterbutter</i>		SFr. 16.50
<i>Gambas (Scampis), wie Sie die Spanier lieben, in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und frischen Kräutern</i>		SFr. 18.50
<i>Safran-Risotto mit Parmesan und Rucola</i>		SFr. 14.50

ab 18.00 Uhr:

<i>3 Stück Bruschetta (kleine getoasteten Weissbrotscheiben) mit Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch</i>		SFr. 9.50
---	--	-----------





Teigwarengerichte

	Vorspeise	Portion
Spaghetti Napoli	SFr. 10.50	SFr. 15.50
Spaghetti Bolognese	SFr. 12.50	SFr. 17.50
Spaghetti aglio, olio, peperoncini	SFr. 12.50	SFr. 17.50
Spaghetti al pesto	SFr. 12.50	SFr. 17.50
Penne all'arrabbiata mit Peperoni und Knoblauch (sehr pikant)	SFr. 13.50	SFr. 18.50
Spaghetti „Carbonara“	SFr. 14.50	SFr. 19.50
Penne mit Rauchlachs an einer Dill-Rahmsauce	SFr. 15.50	SFr. 20.50
Spaghetti mit Riesencrevetten Peperoni, Knoblauch, Olivenöl, pikant		SFr. 24.50
Linguine mit Gemüse an einer Safran-Crèmesauce	SFr. 13.50	SFr. 18.50
„Fagottini al Tartuffo“ (kleine Ravioli mit Trüffel-Füllung) an einer feinen Rahmsauce	SFr. 15.50	SFr. 20.50

Salate als Vorspeise

Blatt-Salat (mit italienischer oder französischer Sauce)	SFr. 7.50
Gemischter Salat (mit italienischer oder französischer Sauce)	SFr. 8.50
Nüssli-Salat "Mimosa" (mit Speck und gehacktem Ei an einer französischen Sauce)	SFr. 12.50

Salat-Variationen als „Hauptspeise“

Cäsar's Salat mit saftig gebratenen Poulet-Streifen (französisches Dressing) (Eisberg und grüner Salat mit Parmesan-Spänen)	SFr. 18.--
Grosser Salatteller mit Ei (französisches Dressing)	SFr. 16.--
Chef-Salat (Vorderschinken und Käsestreifen) (französisches Dressing)	SFr. 18.--
Siedfleischsalat pikant, garniert (italienisches Dressing)	SFr. 18.--
Wurstsalat garniert (französisches Dressing)	SFr. 18.--
Wurst-Käsesalat garniert (französisches Dressing)	SFr. 18.--
Thonsalat garniert (italienisches Dressing)	SFr. 18.--





Vegetarische Vollwertkost

"Fagottini al Tartuffo" (kleine Ravioli mit Trüffel-Füllung) an einer feinen Rahmsauce	SFr. 20.50
Pilz-Ravioli an einer Kräuterrahm-Sauce	SFr. 19.50
Safran-Risotto mit Parmesan und Rucola	SFr. 19.50
Gemischtes Gemüse-Curry mit Reis	SFr. 19.50
Gemüseteller mit Gemüse-Plätzli und Salz-Kartoffeln	SFr. 19.50
Ramoscher Quark-Pizzokels mit Wirsing an einer Rahm-Sauce	SFr. 19.50
Vegetarische Capuns (mit Spätzli-Teig und Gemüse gefüllte Mangoldblätter) an einer Rahmsauce und Gemüse	SFr. 22.50
Linguine mit Gemüse an einer Safran-Crèmesauce	SFr. 18.50

Liebe Kinder!

Damit Eure Eltern in Ruhe ihren Apéritif trinken können, bringt Euch der Onkel oder die Tante im Service gleich einmal-Set mit Buntstiften. Viel Spass beim Anmalen! Ganz gleich für welchen leckeren Kinderteller Ihr Euch entscheidet - wir servieren Euch in jedem Fall hinterher einen kleinen Eisbecher - ohne Aufpreis!

Kinderteller

Miki Maus , Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	SFr. 15.--
Globi-Teller , Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce	SFr. 11.--
Mister Potato , Portion Pommes frites	SFr. 7.50
Nils Holgerson , 5 Fischstäbli mit Pommes frites	SFr. 13.--
Miss Piggy , Chicken-Nuggets* mit Pommes frites	SFr. 13.--
Donald Duck , 1 Paar Wienerli mit Pommes frites	SFr. 13.--
Goofy , hausgemachte Spätzli an einer Pilz-Rahmsauce	SFr. 11.--





Traditionelles, empfohlen vom Chef

vom Lamm:

Zartes, medium gebratenes **Lammrücken-Filet** in einer Kräuterkruste mit Röstli-Kroketten und Gemüse SFr. 33.--

vom Kalb:

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken mit Pommes frites und Gemüse SFr. 33.--

Kalbsschnitzel „**Cordon Bleu**“ mit Vorderschinken und Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse SFr. 35.--

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes an einer Pilz-Rahmsauce mit Röstli und Gemüse SFr. 33.--

Kalbs-Saltimbocca „à la romana“, mit Rohschinken und Salbei umwickelt, Safran-Risotto und Gemüse SFr. 33.--

vom Rind:

Medium gebratenes **Rinds-Filet*** an einer Pfeffer-Rahmsauce mit Reis und Gemüse SFr. 39.--

„**Surf and Turf**“... , medium gebratenes Rinds-Filet* mit gebratene Riesen-Crevetten an einer Hummer-Crèmesauce mit Linguine und Gemüse SFr. 44.--

Medium grilliertes **Entrecôte*** mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse SFr. 33.--

Zwiebel-Rostbraten vom Rinds-Entrecôte mit Spätzli und Gemüse SFr. 33.--

vom Wild:

Medium gebratenes **Hirsch-Filet** „Val Tavrü“ an einer Preiselbeer-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Gemüse SFr. 39.--

Medium gebratenes **Wildschwein-Filet** an einer Pfefferrahm-Sauce mit Quark-Pizzokels, Rotkraut und Gemüse SFr. 33.--

vom Pferd:

Medium gebratenes **Pferde-Entrecôte** mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse SFr. 33.--





vom Poulet:

Poulet* „Hawaii“, zarte Geflügelbrust an einer Curry-Crèmesauce mit Trockenreis und Früchten garniert

SFr. 29.--

vom Schwein:

Rosa gebratenes **Schweins-Filet** an einer Pommery-Senf-Sauce mit Nudeln und Gemüse

SFr. 33.--

Schweins-Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebacken mit Pommes frites und Gemüse

SFr. 29.--

Saftig gebratenes Schweins-Plätzli an einer Pilz-Rahmsauce mit Rösti und Gemüse

SFr. 29.--

vom Fisch:

Gebratene **Riesencrevetten**

an einer Hummer-Crèmesauce mit Reis und Gemüse

SFr. 38.--

Lachs-Forellen-Filet grilliert

an einer Dill-Rahmsauce mit Linguine und Gemüse

SFr. 29.--

In Butter gebratenes **Wolfs-Barsch-Filet** mit Salz-Kartoffeln und Rahm-Spinat

SFr. 31.--

Warme Bündner Spezialitäten

Ramoscher Kraut-Pizzokels

mit Wirsing und Speck an einer Rahmsauce

SFr. 19.50

Cullas da Vna auf Sauerkraut mit Speckwürfeli

SFr. 19.50

geraffelte Kartoffeln mit Rohspeck und Engadinerwurst in Knödelform

Capuns sursilvan an einer Rahmsauce

SFr. 22.50

(mit Spätzli-Teig, Bündnerfleisch, Rohschinken und Speck gefüllte Mangoldblätter)

Tatsch mit Apfel-Mousse und Früchten garniert

Süsse Engadiner Eiermehlspeise

SFr. 19.50





Hausgemachte Pizzas ab 18.00 Uhr

	<u>Klein (24cm)</u>	<u>Gross (30cm)</u>
<u>Margherita</u>		
Tomaten, Mozzarella	SFr. 13.90	SFr. 15.90
<u>Pizza Napoletana</u>		
Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen	SFr. 14.90	SFr. 17.90
<u>Al Prosciutto</u>		
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	SFr. 15.90	SFr. 18.90
<u>Quattro Stagione</u>		
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken und Oliven	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Pezigine</u>		
Tomaten, Mozzarella, Thon, Peperoni, Zwiebeln, Kapern	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Frutti di Mare</u>		
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Crevetten, Knoblauch	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Diavolo sehr pikant</u>		
Tomaten, Mozzarella, Salametti, Peperoncini	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Bascaiola</u>		
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Al Fernando</u>		
Tomaten, Mozzarella, Salami	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Pizza Christiane</u>		
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel, Zwiebeln, Oliven	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Pizza Hawaii</u>		
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Pizza Crudo</u>		
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone und Rucola	SFr. 16.90	SFr. 19.90
<u>Pizza Salmone</u>		
Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Kapern und Zwiebeln	SFr. 19.90	SFr. 23.90
<u>Pizza Stefano</u>		
Tomaten, Mozzarella, Riesen-Crevetten, Peperoni, Knoblauch	SFr. 19.90	SFr. 23.90





Hausgemachte Pizzas ab 18.00 Uhr

Wie wär's mit einer Pizza nach Ihrem Geschmack?

Grund- und Basis-Pizza ist mit Tomaten und Mozzarella. Sie haben nun die Möglichkeit, 5 verschiedene Zutaten zu wählen, und sich Ihre eigene Pizza zusammen zu stellen, je nach Lust und Laune!

Grosse Pizza (30cm) zu SFr. 19.90

Vorderschinken
Salami
Salametti
Gemüse
Champignons
Räucherlachs (+SFr. 4.-)

Sardellen
Gorgonzola
Peperoni
Speck
Thunfisch

Meeresfrüchte
Artischocken
Peperoncini
Zwiebel
Spinat

Kleine Pizza (24cm) zu SFr. 16.90

Mascarpone
Ananas
Knoblauch
Mais
Ei
Riesencrevetten (+SFr.4.-)

Kapern
Crevetten
Rohschinken
Rucola
Oliven

Mitteilung an alle Gäste

Gerne kochen wir für Sie auch, auf Ihren Wunsch, glutenfrei, lactosefrei und vegan, bitte nehmen Sie Kontakt mit unserem Service-Personal auf. Vielen Dank!

Wir garantieren, dass unser Fleischangebot aus folgenden Ländern stammt:

Rind: Engadin, Schweiz, Argentinien*, Paraguay*; *Kalb:* Engadin, Schweiz; *Schwein:* Schweiz; *Pferd:* USA, Kanada *Geflügel:* Schweiz, Frankreich; *Lamm:* Engadin, Schweiz, Neuseeland, Australien, *Hirsch:* Schweiz, Neuseeland

Der grösste Teil unseres Fleisches kommt aus einheimischer Viehzucht. Ausnahme gelegentlich: Geflügel (CH + F+ Brasilien) und Lamm (Neuseeland und Australien) und Rind (Schweiz und Argentinien, Paraguay*)*

**"kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein" oder "kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein"*

