

TAGESKARTE

APERERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24
mit Essiggemüse und Brot 

Bergkäse aus der Region mit Tessiner 21
Früchtesenf, Birnenbrot und Nüssen 

Gratinierter Ziegenkäse mit Rohschinkencrumble, 18
Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen

Hausgemachte Pastete vom Engadiner Kalb 22
und Appenzeller Ente mit Pistazien, getrockneten
Aprikosen und Waldorfsalat 

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

Bärlauchsuppe mit Croûtons  14

Spargelcremesuppe 16
mit Engadiner Rohschinken-Crumble 

Linguine mit Zitrusauce, grilliertem Spargel, 19
Balsamico di Modena und Grana Padano
— als Hauptgang 28

Engadiner Lammhaxe mit Gemüsebrunoise 39
und Bärlauchrisotto 

Gemischter Blattsalat mit grilliertem Spargel, 18
Sonnenblumenkernen, Radieschen, Rübli
an Himbeervinaigrette und Brotchips

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

Fleischherkunft:

Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz,



Die mit  gekennzeichneten
Speisen sind besonders
nachhaltige Gerichte.



UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Schweizer Rind mit Portwein- 70 g 26
schalotten, schwarzer Knoblauchcreme, 140 g 36
eingelegten Senfkörnern und hausge-
machter Rosmarin-Tomaten Focaccia

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

— mit Engadiner Käse-Chili Wurst  +7

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

— Pouletspiessli im Kürbiskernmantel +12
mit Zitrusaioli

— Tschliner Schafskäse +9
mit Kirsch-Pfeffer-Chutney

Curry Linsen mit Tomaten 24
und veganem Kräuter-Frischkäse **VEGAN**

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 

SÜSSES

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleschlagrahm 14
und Schokoladen-Knusper

Dreierlei Windbeutel mit Cremefüllung 14
und Pistaziensponge

Tiramisu 14

Kuchen aus dem Tagesangebot 10

Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer 10

Verschiedene Glace-Sorten pro Kugel 3.50
und Sorbets

GETRÄNKE

DRINKS

OHNE ALKOHOL

Hausgemachte Limonade	5 dl	6.50
Gurke, Soda, Monin Gurkensirup, Minze, Zitronensaft		
Hausgemachte Limonade Mango-Ingwer	5 dl	6.50
Mangopüree, Soda, Ingwer, Limette		
Staibock Gazosa 	3.3 dl	6.50
— Amara Bitterorange		
— Uzun Heidelbeere		
— Pink Grapefruit		

MIT ALKOHOL

Aperol Spritz	12.50
Hugo	12.50
IVA Spritz	13.50
Belvedere Spritz	14.50
Bündner Liabi, Apfelmomst, Prosecco	
Lillet Vive	12.50
Lillet blanc, gefrorene Beeren, Tonic	

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
Ramseier Apfelsaft Apfelschorle	3.3 dl	5
Möhl Saft vom Fass	5 dl	6
(mit oder ohne Alkohol)		
Fuse Tea Lemon	3.3 dl	5.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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 Alvetern Weizen 	3.3 dl	7.50

RAST KAFFEE

Kaffee Espresso Ristretto	5.20
Doppelter Espresso	6.80
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.