

TAGESKARTE

APERERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24
mit Essiggemüse und Brot 

Bergkäse aus der Region mit Aprikosensenf, 21
Birnenbrot und Nüssen 

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

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

Rinderconsomme mit Wurzelgemüse und Flädli 14

Salat mit geschmortem Kürbis, 19
kandierte Kürbiskernen, Kürbisöl
und eingelegten Aprikosen

Spinat-Ricotta Tortelloni 19

Als Hauptgang 26


Black Tiger Bio Crevetten mit Weisswein-Linguine 38

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

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

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 Kirschen-Chutney

Wienerschnitzel vom Kalb 48
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
und kleinem gemischten 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

Zartbittertartelette gefüllt mit 13
Birnen-Schokoladenmousse und Baileysglace

Cheesecake mit Yuzu und Sauerrahmglace 11

Kuchen aus dem Tagesangebot 9

Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer 8

Engadiner Heumilchglace und pro Kugel 3.50
Sorbets, verschiedene Sorten

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Stand 12 | 24

GETRÄNKE

DRINKS

Glühwein Belvedere 3 dl 7.50

Der köstliche Rotwein erhält durch die Zugabe von Zitronen- und Orangenschalen einen leckeren, fruchtigen Geschmack. Verfeinert mit einer perfekt abgestimmten Gewürzkomposition aus Nelken und Zimt.

Heisser Winter-Apfel 3 dl 7.50

Alkoholfreier Punsch. Apfelsaft verfeinert mit ausgewählten Wintergewürzen.

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 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 5 dl 6

(mit oder ohne Alkohol)

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.