

— GETRÄNKE | BEVERAGES

DL CHF

MINERAL | MINERAL WATERS

Passugger mit Kohlensäure Sparkling water	4.7	6
Passugger mit Kohlensäure Sparkling water	7.7	9
Allegra ohne Kohlensäure Still water	4.7	6
Allegra ohne Kohlensäure Still water	7.7	9

SÜSSGETRÄNKE | SOFT DRINKS

Apfelsaft Ramseier Apfelschorle Ramseier	3.3	5
Ramseier apple juice Apple spritzer Ramseier		
Cola Cola Zero	3.3	5
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2	6.50
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	2	5.50

KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Kaffee Espresso		5
Milchkaffee Coffee with milk Cappuccino Latte Macchiato		6.80
Heisse Schokolade Ovomaltine oder Caotina		6.80
Hot chocolate Ovaltine or Caotina		

BIER | BEER

Biera Engiadinaisa Tschlin cler Flasche Bottle	3.3	7.50
Biera Engiadinaisa Pale Ale Flasche Bottle	3.3	7.50
Erdinger Weissbier Flasche Bottle	5	8.50

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINE

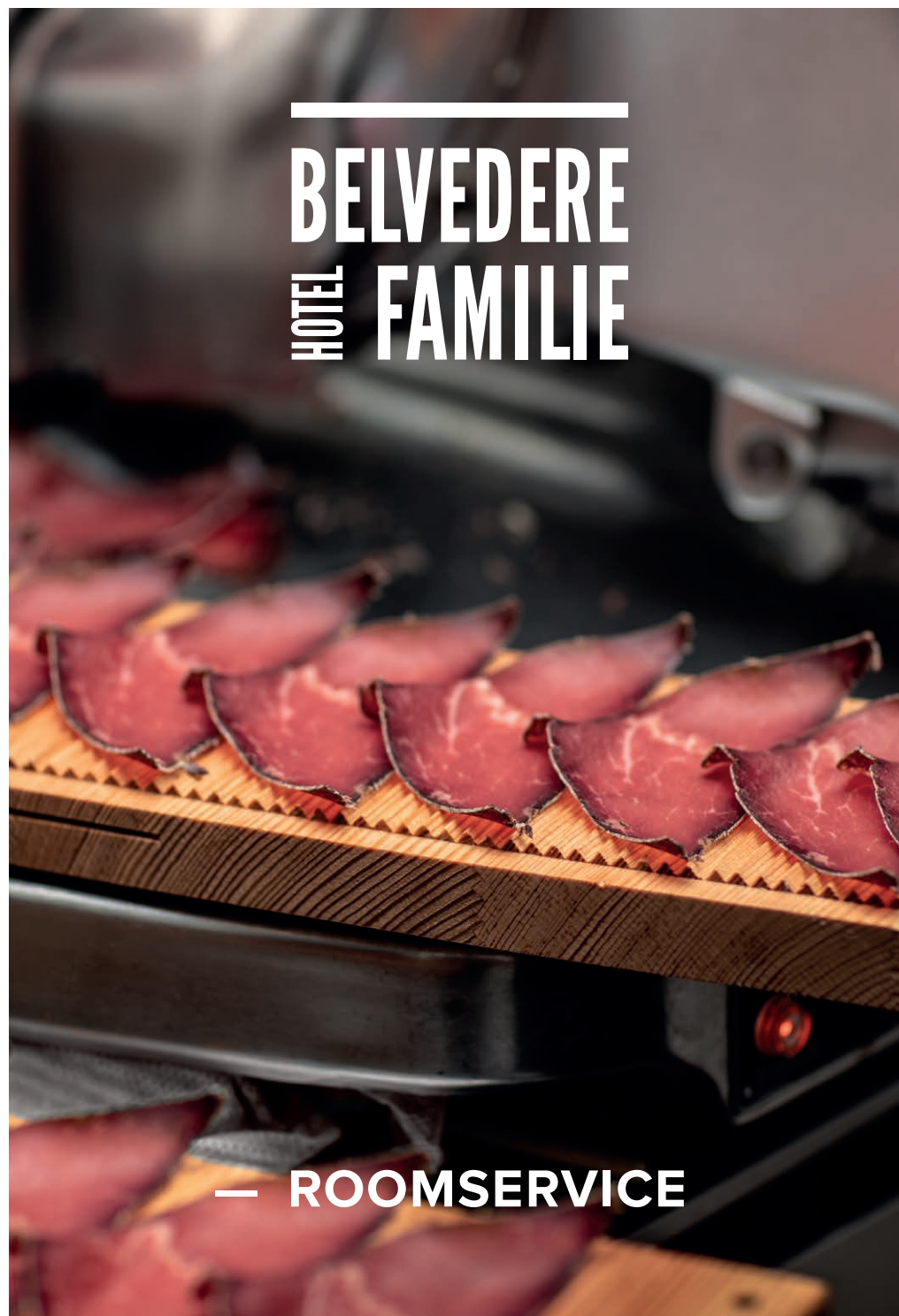
Prosecco «Selection Belvedere»	1	8.50
Prosecco «Selection Belvedere»	7.5	58
Champagne Laurent-Perrier brut	1	16
Champagne Laurent-Perrier brut	7.5	105



Unser Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte.
Please find our wine offers in our wine list.

Für diese Getränke wird kein zusätzlicher Zimmerservice-Aufpreis erhoben. Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. **Für Bestellungen wählen Sie bitte die Nr. 91 oder 081 861 06 06.**

There is no additional room service charge for these drinks. All prices are in CHF incl. VAT.
To order please dial 91 on your room telephone or call 081 861 06 06.



BELVEDERE
HOTEL
FAMILIE

— **ROOMSERVICE**

— APÉROPLÄTTLI | APERITIF PLATE

CHF

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke mit Engadiner Bergkäse	GF 1 7 1 2	24
Grisons meat from the butcher Hatecke with Engadine mountain cheese		
Bergkäse aus der Region mit Birnenbrot, Aprikosensenf, Trauben und Nüssen	1 1 7 8	19
Mountain cheese from the region with pear bread, apricot mustard, grapes and nuts		
« Alpen Tapas » ab 2 Personen mit verschiedenen Produkten aus der Region	1 1 3 7 8 1 0	26
« Alpine Tapas » from 2 persons with various products from the region		

— SUPPEN | SOUPS

Bündner Gerstensuppe mit Rahm und Schnittlauch	LF möglich possible	12
Grisons barley soup with cream and chives	1 1 7 9 1 3	
— vegan möglich — vegan available	1 1 9 1 3	
— mit Wienerli aus der Metzgerei Zanetti		+ 6
— with sausage from the butcher Zanetti		

— SALATE | SALADS

Gemischter Blattsalat mit Sentner Ei, Gurken, Karotten, Radieschen und Gartenkresse	9	14
Mixed leaf salad with egg from Sent, cucumber, carrots, radish and garden cress		
zur Auswahl mit to choose with		
— Pouletspiess im Kürbiskernmantel, Balsamicodressing und Limettendip	LF 1 1 3 5 8	+ 9
— Chicken skewers wrapped in pumpkin seeds, balsamic dressing and lime dip		
— Tschliner Ziegenkäse mit French Dressing, Apfel-Chutney und gerösteten Nüssen	LF 1 1 1 3 1 2	+ 8
— Tschlin goat cheese, French dressing, apple chutney and roasted nuts		

— BEWÄHRTES | SEASONED

CHF

Tatar vom Schweizer Weiderind mit Alpbutterbrioche, Salzbuttermayonnaise	1 1 3 7 1 0	
Tartar of Swiss pasture-raised beef with alpine butter brioche, salt butter and spiced mayonnaise		
— 70 g		19
— 140 g		29

— HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Club Burger aus Fleisch vom Schweizer Weiderind mit Tomate, Gurke, Salat und Cocktailsauce in einem Roggenbrötchen dazu Pommes frites	LF 1 1 1 3 7	32
Club Burger made from Swiss pasture-raised beef with tomato, cucumber, lettuce and cocktail sauce in a rye bun served with French fries		
Schnitzel vom Bündner Schwein mit Zitrone, Pommes frites und kleinem Blattsalat	LF 1 1 1 3 8	32
Schnitzel of Grisons pork with lemon, french fries and small leaf salad		
Ravioli vom Tschliner Ziegenkäse mit Salbei und Sbrinz	LF möglich possible	28
Ravioli of Tschlin goat's cheese with sage and Sbrinz	1 1 3 7	

— DESSERTS | DESSERTS

Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer	1 1 3 7 1 8	8
Engadine nut cake from the patisserie Benderer		
Verschiedene Fruchtwähen	1 1 3 7 1 8	8
Various fruit tarts		



Das Vermeiden von Food-Waste und die Verwendung von vielen lokalen Erzeugnissen sind Teil unserer Bemühungen für mehr Nachhaltigkeit. Avoiding food waste and using local produces are part of our efforts for more sustainability.

www.belvedere-hotelfamilie.ch/nachhaltigkeit