

VORSPEISEN & SUPPEN



Gemischter Blattsalat 12

wahlweise mit Balsamico, italienischer
französischer Sauce oder Hausdressing



Saisonsalat 14

mit gemischten Blattsalaten, Trauben, Birnen, Nüssen und Feigen
wahlweise mit Balsamico, italienischer
französischer Sauce oder Hausdressing



Bündner Gerstensuppe 17 | 12

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm



Tatar vom Rüebl 28 | 17 (140g | 70g)

mit Rüebl-Chips und Fladenbrot aus dem Holzofen



Tatar vom Schweizer Rind 33 | 23 (140g | 70g)

klassisch gewürzt mit grilliertem Brioche



Kürbiscremesuppe 17 | 12

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

ALPINE KÜCHE



Engadiner Quark-Pizokel 29

mit Mangold, Bergkäse, Speck, Rahmsauce
und knusprigen Röstzwiebeln
vegetarische Variante möglich



Bündner Capuns 39 | 28

Mangoldwickel mit Bündnerfleisch und Speck
gratiniert mit Bergkäse
Zubereitungszeit mind. 20 Minuten und
vegetarische Variante möglich



Veltliner Pizzoccheri 27

Buchweizenteigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Wirz,
Knoblauch, Salbei, Bergkäse und Parmesan

TYPISCH WILD



Hirschpfeffer 46 (160g)

mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons
dazu Quark-Pizokel, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl
und Birne mit Preiselbeeren



Herbstteller 26

mit Quark-Pizokel, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und
Birne mit Preiselbeeren



vegan



enthält Laktose



vegetarisch



enthält Gluten

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Bratwurst: Schweiz
Felchen: Schweiz
Hirsch: Schweiz
Brot: Schweiz

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten.

Gluten: Aufgrund unserer Flammkuchen-Küche kann eine Kreuzkontamination bei allen Gerichten nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

AUS UNSERER KINDHEIT



Nani's Hackbraten 32 (200g)

mit Kartoffelpüree, Saisongemüse und Jus-Seeli
Zubereitungszeit mind. 15 Minuten



St. Galler Kinderfest Bratwurst 29 (220g)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Allumettes

Felchenfilet Zuger Art 42 (200g)

mit Beurre Blanc, Rosmarin-Bratkartoffeln
und Saisongemüse



DESSERTS



Schlarigna 14 | 11

Vanilla Soft Ice mit Fuatscha Grassa Biskuit,
Karamellsauce und Baumnusskrokant

Tschiculatta 12 | 9

Vanilla Soft Ice mit Toblerone-Stückli
und Schoggisauce

Tschutsch 12 | 9

Vanilla Soft Ice mit Baileys, Braulio oder Röteli

Pomma 11 | 8

Vanilla Soft Ice mit heisser Waldbeerensauce

Café Gourmand 8

Espresso oder Kaffee
mit einem kleinen Soft Ice oder
Bruchschoggi von Gianotti nach Wahl



Bündner Nusstorte 14

von der Bäckerei Kochendörfer in Pontresina



Basque Cheesecake 14

mit Waldbeerensauce