



VORSPEISEN & SUPPEN



Gemischter Blattsalat 12

wahlweise mit Balsamico, italienischer französischer Sauce oder Hausdressing



Sommersalat 14

mit Beeren, Kernen, Randen und Karotten
wahlweise mit Balsamico, italienischer französischer Sauce oder Hausdressing



Bündner Gerstensuppe 17 | 12

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm



Klare Bündner Heusuppe 18 | 13

aus getrockneten Wiesenkräutern gekocht
mit Karotten-, Sellerie- und Lauch Julienne



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



Tatar vom hausgereiften Engadiner Kalb «Côte de veau» 48 | 32 (140g | 70g)

mit Apfel, Limonen-Olivenöl, Grünsaat Vinaigrette
und Senfkaviar mit grilliertem Brioche



Tatar vom Misoher Lachs 39 | 26 (140g | 70g)

mit Apfel, Gurke, Sauerklee, pinkes Grapefruitgel
und Meerrettich mit grilliertem Brioche

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

Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Wirz,
Knoblauch, Salbei, Bergkäse und Parmesan

TYPISCH SCHWEIZ

Felchen Filet Zuger Art 42 (200g)

mit Beurre Blanc, Rosmarin-Bratkartoffeln
und Sommergemüse



Rindsfilet Würfel «Stroganoff» 49 (150g)

mit Rigatoni, Peperoni, Essiggurke, Pilze,
Sauerrahm und Schnittlauchöl

kann auf Wunsch mit glutenfreier Penne zubereitet werden +2



vegan



enthält Laktose



vegetarisch



enthält Gluten

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Bratwurst: Schweiz
Felchen: Schweiz
Lachs: 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, glasierten Rübli und Jus-Seeli
Zubereitungszeit mind. 15 Minuten

Geschmorte Rindsbäggli 39 (160g)

mit Kartoffelpüree und Sommergemüse



St. Galler Kinderfest Bratwurst 29 (220g)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Allumettes



DESSERTS



Schlarigna 14 | 11

Vanilla Soft Ice mit Fuatscha Grassa Biskuit,
Karamell und Baumnusskrokant

Tschiculatta 12 | 9

Vanilla Soft Ice mit Toblerone-Stückli
und Schoggisauce

Tschutsch 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Baileys, Braulio oder Röteli

Freia 13 | 10

Vanille Soft Ice mit frischen Erdbeeren und
hausgemachter Erdbeersauce

Café Gourmand 8

Espresso oder Kaffee
mit einem kleinen Soft Ice oder
Gianottis Bruchschoggi nach Wahl



Bündner Nusstorte 14

von der Bäckerei Kochendörfer in Pontresina



Basque Cheesecake 14

mit hausgemachter Erdbeersauce und Beeren