



VORSPEISEN

Winterlicher Salat 12

mit Eichblatt, Frisée, dreierlei Randen, Orangen, Nüssen und wahlweise mit Sanddorn, Balsamico, italienischer oder französischer Sauce

Nüsslisalat 14

mit Speck, Ei, Brot-Croûtons und wahlweise mit Sanddorn, Balsamico, italienischer oder französischer Sauce

Tatar vom Schweizer Rind 36 | 21 (140g | 70g)

mit Rustico-Brot und Butter serviert

Wurst-Käse-Salat 22

Cervelat, Käse, Essiggurken, Radiesschen, frische Kräuter und französischer Sauce

Hatecke's Djambun Schinken 17 (70g)

vom Premium-Metzger Ludwig Hatecke hauchdünn aufgeschnitten

Tatar vom Rüebli 26 | 14 (140g | 70g)

mit Rüebli-Chips und Rustico-Brot

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe 14 | 9

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm

Canedels Engiadinais 15 | 10

klare Zwiebelsuppe mit Sherry und Engadiner Brotknödel als Einlage

Kartoffel-Lauchsuppe 14 | 9

mit Kartoffeln, Lauch und Rahm

ALPINE KÜCHE

Engadiner Quark-Pizokel 29

mit Mangold, Bergkäse, Speck, Rahmsauce und knuspriger Röstzwiebel
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

AUS UNSERER KINDHEIT

Nani's Hackbraten 32 (200g)

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

Geschmorte Rindsbäggli 39 (160g)

mit Tessiner Polenta Schnitte und Peperonata

St. Galler Kinderfest Bratwurst 25 (220g)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

TYPISCH SCHWEIZ

Ghacktes mit Hörnli 24 (150g)

mit Sbrinz und hausgemachtem Apfelmus

Zürcher Gschnetzeltes 54 (160g)

vom Kalb mit Rahmsauce und Champignons und Rösti

vegan

enthält Laktose

vegetarisch

enthält Gluten

Rind & Kuh: Engadin, Graubünden, Schweiz
Bratwurst & Cervelat: Schweiz
Brot: Schweiz
Kalb: Schweiz

Gluten: Kreuzkontamination kann aufgrund der Flammkuchen-Küche nie ausgeschlossen werden.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

DESSERTS

Fior di Latte Soft Ice mit Arve, Schoggi Soft Ice oder als Twister kombiniert

wahlweise als:

Schlarigna 14 | 11

mit Fuatscha Grassa Biskuit, Karamell und Baumnusskrokant

Tschiculatta 12 | 9

mit Toblerone-Stückli und Schoggisauce

Pomma 12 | 9

mit warmen Waldbeeren

Café gourmand 8

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

Mini-Dessert 5.5

täglich wechselnde Auswahl an kleinen Süßspeisen