



## UNSERE SPEISEKARTE

# «Il dalet pür» - der pure Genuss

### VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Wildschweinschinken, Haselnüssen, Kumquatragout und Buchweizen Popcorn 24

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche, Chilimayonnaise und frittierten Kapern 70 g 26  
140 g 36

**Gluten- & laktosefrei möglich**

Gebeizte Lachsforelle vom Brugglihof mit Petersilienmousse, Limette, Kaviar und Buttermilch-Kräuter Fond 24

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

### SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch 14

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Majoran und Croutons 14

### ZWISCHENGÄNGE

Rigatoni all'amatriciana mit Grana Padano — als Hauptgang 21  
31

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch und Rotweinschalotten 18

**VEGETARISCH MÖGLICH**

— als Hauptgang 28

### HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat 48

Im Ofen gerösteter Hokkaido Kürbis mit Kokos-Curry Sauce, Kräuteröl, Cashewnüsse, glasierten Maroni und Wildkräutern 22

**VEGAN**

Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit grilliertem Gemüse, Cafe de Paris und Kartoffelgratin 58

Geschmortes Kalbsbäggli mit Zimt, Knoblauch Jus, Bündner Parmesan Bramata und glasierten Finger Rüebl 49

Getrübtes Risotto Töpfchen mit Rucola und Portweinschalotten 29

### DESSERTS

Vermicelles mit Merengue, Vanillerahm und Amarena-Kirschen 12

Brownie von der weissen Vahlrona Schokolade mit Pistazienglace und Granatapfel 16

Tiramisu 14

**Fleischherkunft:** Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz, Wildfleisch aus dem Tirol

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



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

