


TAGESKARTE

APERERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24
mit Essiggemüse und Brot 

Bergkäse aus der Region mit Tessiner 21
Früchtesenf, Birnenbrot und Nüssen 


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

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

Alpen Tapas mit Produkten aus pro Person 26
der Region **ab 2 Personen**
(Bündner Gerstensuppe, Capuns, diverse Bergkäse,
Bündner Trockenfleisch, Scuoler Birnenbrotcanape mit
Ziegenfrischkäse)

SAISONALES

Getrübtes Risotto Töpfchen mit Rucola 29
und Portweinschalotten

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

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


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

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

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

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



Die mit  gekennzeichneten
Speisen sind besonders
nachhaltige Gerichte.



UNSERE KLASSIKER


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

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Majoran 14
und Croutons 

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch 14
und Schnittlauch **VEGAN MÖGLICH** 
— mit Engadiner Käse-Chili Wurst  +7

Gemischter Blattsalat mit Sentner Ei, 14
Gurke, Rüebl und Gartenkresse
dazu French-, Balsamico- oder Italiandressing
— Pouletspiessli im Kürbiskernmantel +12
mit Zitrusaioli
— Tschliner Schafskäse +9
mit Kirsch-Pfeffer-Chutney

Geschmorte Aubergine mit gerösteten Nüssen, 24
Granatapfel, Pommes Rissolées, Rucola und
veganem Frischkäse **VEGAN**

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, 48
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 

Alpen Cheeseburger vom Rind im Briochebrötli 34
mit Ftaner Bergkäse, Bauernspeck aus Sent,
Gewürzgurke und Cocktailsauce 

SÜSSES

Vermicelles mit Merengue, Vanillerahm 12
und Amarena-Kirschen

Brownie von der weissen Vahlrona Schokolade 16
mit Pistazienglace und Granatapfel

Tiramisu 14

Kuchen aus dem Tagesangebot 9



Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer 8

Verschiedene Glace-Sorten pro Kugel 3.50
und Sorbets

GETRÄNKE

DRINKS

OHNE ALKOHOL

Heisser Winter-Apfel	3 dl	7.50
Alkoholfreier Punsch. Apfelsaft verfeinert mit ausgewählten Wintergewürzen.		
Staibock Gazosa 	3.3 dl	6.50
— Amara Bitterorange — Uzun Heidelbeere — Pink Grapefruit		
Scuoler Apfelmmost, gespritzt oder pur 	3 dl	5
	5 dl	6.50

MIT ALKOHOL

Glühwein Belvedere	3 dl	7.50
Der köstliche Rotwein erhält durch die Zugabe von Zitronen- und Orangenschalen einen leckeren, fruchtigen Geschmack. Verfeinert mit einer perfekt abgestimmten Gewürzkomposition aus Nelken und Zimt.		
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
IVA Spritz		13.50
Belvedere Spritz		14.50
Bündner Liabi, Apfelmmost, Prosecco		
Lillet Vive		12.50
Lillet blanc, gefrorene Beeren, Tonic		



SÜSSGETRÄNKE

Coca-Cola Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.50
Elmer Citro Sinalco	3.3 dl	5
Rivella rot blau	3.3 dl	5
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	2 dl	5.50
Ramseier Apfelsaft Apfelschorle	3.3 dl	5
Möhl Saft vom Fass	5 dl	6
(mit oder ohne Alkohol)		
Fuse Tea Lemon	3.3 dl	5.50

MINERALWASSER

Passugger mit Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Allegra ohne Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Scuoler Bergwasser	3 dl	3
	5 dl	5

BIER

Calanda Edelbräu vom Fass	3 dl	6
	5 dl	8.50
Panache	3 dl	6
	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	6.50
Bun Tschlin cler 	3.3 dl	7.50
Bun Tschlin Alvetern Weizen 	3.3 dl	7.50

RAST KAFFEE

Kaffee Espresso Ristretto	5.20
Doppelter Espresso	6.80
Milchkaffee Cappuccino	6.80
Latte Macchiato	6.80
Tee «LeafCup by Ronnefeldt», verschiedene Sorten	6.50
Heisse Schokolade Ovomaltine	6.80

WEINE

Bitte beachten Sie unser Angebot an offenen Weinen auf unserer Tafel oder fragen Sie nach unserer Weinkarte.