

Suppen - zuppe - soups

<i>original Bündner Gerstensuppe</i>	14.—
<i>zuppa d`orzo originale Grigionese</i>	
original Grison barley soup	
<i>doppelte Rinder-Kraftbrühe natur</i>	14.—
<i>doppio brodo naturale</i>	
clear beef soup	
<i>doppelte Kraftbrühe mit Flädli und Sherry</i>	16.—
<i>doppio brodo con striscioline di crêpes e Sherry</i>	
clear beef soup with pancake stripes and some Sherry	
<i>hausgemachte Topinambur-Crèmesuppe mit glasierten roten Tropea-Zwiebeln und Trüffel-Krumbles</i>	16.—
<i>vellutata di topinambur con cipolla rossa di tropea glassata e crumbles al tartufo</i>	
Jerusalem artichoke cream soup with glazed red tropea onions and truffle crumbles	

Kalte Vorspeisen - primi freddi - cold starters

<i>Fexer Plättli mit dünn geschnittenem Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz und Käse</i>	30.—
<i>variazione di carne secca Grigionese e formaggio</i> variation of local dried meat and cheese	
<i>grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Italienischem Dressing</i>	12.—
<i>insalata verde con salsa italiana o francese</i> green salad with homemade french or italian dressing	
<i>gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Italienischem Dressing</i>	14.—
<i>insalata mista con salsa italiana o francese</i> mixed salad with homemade french or italian dressing	
<i>Nüsslisalat mit Speck und Steinpilzen</i>	26.—
<i>insalata soncino con funghi porcini e speck</i> field salad with boletus mushrooms and bacon	

*Nüsslisalat mit karamellisiertem Geisskäse in knusprigem
Kartoffelkörnchen und Himbeer-Vinaigrette* 26.—

*insalata soncino con formaggino di capra caramellato
in cestino di patate e vinaigrette di lamponi*

field salad with caramelized goat cheese in crispy
potato nest and raspberry vinaigrette

*gemischter Winter-Salat mit gebratenem Gorgonzola-
Praliné, süss-sauren Birnen-Filets, knusprigem Speck,
Fleur de Sel-Baumnüssen
und Bergamotte-Vinaigrette* 26.—

*insalata mista invernale con pralina frita al gorgonzola,
spicchi di pere marinate in agrodolce, speck croccante,
noci al fior di sale e vinaigrette al bergamotto*

mixed winter salad with fried gorgonzola praline,
sweet and sour marinated pear wedges, crunchy speck,
walnuts with fleur de sel and bergamot dressing

warme Vorspeisen - primi caldi - warm starters

unsere feinen Veltliner Pizzoccheri 20.—

pizzoccheri Valtellinesi, molto buoni

Valteline Pizzoccheri, very nice

*hausgemachte Kastanien-Ravioli gefüllt mit
Mascarpone und Radicchio auf Castalmagno-Käsesauce,
Granatapfelkernen und geräuchertem Gänsefleisch* 26.—

*Ravioli di castagna ripieni al mascarpone e radicchio
tardivo su fonduta al Castalmagno, melograno
e speck d`oca affumicata*

chestnut ravioli filled with mascarpone and radicchio salad
on creamy Castelmagno cheese sauce, pomegranate
and slices of smoked goose bacon

*Heidelbeer-Risotto mit Taleggio-Käse, confiertem Hokkaido-
Kürbis und gebratenen Gems-Entrecôte-Würfeln mit
Szechuan-Pfeffer* 28.—

*Risotto ai mirtilli mantecato al taleggio, zucca Hokkaido
confit e cubi di entrecôte di camoscio al pepe di Sichuan*
blueberry risotto with melted taleggio cheese, confiscated
Hokkaido pumpkin and cubes of roasted chamois
entrecote with Sichuan pepper

*hausgemachte Strozzapreti-Nudeln mit
feiner Wild-Carbonara*

28.—

Strozzapreti fatti in casa alla carbonara di selvaggina

home made strozzapreti noodles

with game carbonara sauce

die warmen Vorspeisen als Hauptgänge serviert

+10.—

primi caldi serviti come secondi

warm starters served as a main dish

Fleisch - Gerichte - Carne - meat dishes

zart geklopftes Wiener Kalbsschnitzel (120 gr.) mit knusprigen Pommes Frites und buntem Gemüse 48.—

scaloppina di vitello alla Viennese con patatine fritte croccanti e legumi del giorno

breaded veal escalope Vienna style with crispy French fries and bench of vegetables of the day

rosa gegrillte Tagliata vom einheimischen Hirsch-Entrecôte (180 gr.) mit gebratenen Steinpilzen, feiner Café de Paris-Sauce, Quarkpizokel und geschmortem Rotkraut 54.—

tagliata di entrecôte di cervo grigliato con porcini trifolati, salsa fine al caffè de Paris, quarkpizokel e crauti rossi brasati

tagliata of local grilled deer entrecote with sautéed boletus mushrooms, sauce of herb butter Paris style, quarkpizokel and braised red cabbage

*schönes gebratenes Rindsfilet (180 gr.)
vom Bündner Black Angus Rind in einer Kruste von Amaretti
und Kürbis mit feiner Morchelsauce, knuspriger Rösti
und buntem Gemüse* 58.—

*filetto di manzo di razza Black Angus grigionese
in crosta di amaretti e zucca su salsa alle spugnole
servito con rösti e legumi del giorno*

medium-rare roasted local Black Angus tenderloin
in amaretti and pumpkin crust with fantastic morel sauce
served with crispy rösti and vegetables

vegetarisch - vegetariano - vegetarian

*feine Berg-Polenta mit Gorgonzola und delikatem
Steinpilz-Ragu mit Rosmarin* 44.—

*morbida polenta di montagna al gorgonzola con
ragù di funghi porcini al rosmarino*

soft mountain polenta with gorgonzola cheese and
ragout of boletus mushrooms with rosemary

.....und zum Dessert - dolci - sweets

*Coupe Sonne mit Vanilleglace, lauwarmen Himbeeren,
Rahm und Dörrfrüchte-Crumbles* 14.—

*coppa Sonne con gelato vaniglia, lamponi tiepidi,
panna montata e crumbles alla frutta secca*

vanilla ice cream with lukewarm raspberries,
whipped cream and crumbles of dried fruits

*lauwarm servierter Kaiserschmarren mit feiner
Trauben-Rumglace* 14.—

*frittata dolce spezzettata al Imperatore servita tiepida
con gelato all`uva al rum*

sweet cut-up pancake with grape ice cream with rum

Apfelstrudel mit Vanillesauce lauwarm serviert 14.—

strudel di mele con salsa vaniglia servito tiepido

apple strudel with vanilla sauce served lukewarm

Sorbets - sorbetti - sorbets

“Colonel” Zitronensorbet mit Vodka 13.50

Colonello sorbetto al limone con Vodka

Colonel lemon sorbet with Vodka

“Calvados” Apfelsorbet mit Calvados 13.50

calvados sorbetto di mela con Calvados

calvados apple sorbet with Calvados

“Himbeergeist” Himbeersorbet mit Himbeergeist 13.50

sorbetto di lampone con liquore di lampone

raspberry sorbet with raspberry liquor

.....oder Käse - formaggio - cheese

Käseteller mit scharfem Chutney von Feigen und roten

Tropea-Zwiebeln und Birnenbrot dazu 24.—

*variazione di formaggi con chutney piccante ai fichi e
cipolla rossa di tropea, pan di pere*

variation of local cheeses with spicy chutney of figs
and red tropea onions, pear bread

Käsefondue „Vadret“ (150 gr.) 35.— *pro Person*
serviert mit Gürkli, Silberzwiebelchen und Brot

fondue di formaggio con verdura sotto aceto e pane
cheese fondue with mixed pickles and bread

Käsefondue „Vadret“ (150 gr.) 42.— *pro Person*
mit feinen Steinpilzen

fondue di formaggio con funghi porcini
cheese fondue with added boletus mushrooms
served with mixed pickles and bread

es ist Fondue - Zeit...!!!

- Tempo per una fondue...!!!

- It`s fondue time...!!!

Fondue Chinoise (200 gr.) 52.— *pro Person*

Kalb- und Rindfleisch, mit hausgemachten Saucen

fondue di carne in brodo con vitello, manzo e salse

meat fondue in bouillon, veal, beef and dip

Fondue Bourguignonne (200 gr.) 56.— *pro Person*

Rindsfilet, mit hausgemachten Saucen

fondue di carne in olio, filetto di manzo e salse

meat fondue in oil, beef filet dices and dips

dazu servieren wir Rösti, Pommes frites, Reis oder Gemüse

12.— pro Portion

con rösti, patatine fritte, riso o legumi

with rösti, french fries, rice or vegetables