

## Aufschnitt und Käse charcuterie et fromages – salumi e formaggi

Fexer- Zvieri mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch und Bergkäse Chf 30  
variation de viande séchée des grisons et fromage  
variazione di carne secca dei grigioni e formaggio  
platter with variation of local dried meat and cheese

Bündnerfleisch, halbe oder ganze Portion Chf 23 / Chf 34  
viande séchée des grisons petite / complète portion  
carne secca dei grigioni mezza / intera porzione  
local dried beef, half or full portion

Engadiner Salsiz Chf 17  
salsiz engadinois – salame engadinese – local salami

Käseteller mit scharfem Chutney von Feigen und roten Tropea-Zwiebeln,  
Birnenbrot Chf 22  
variation de fromages avec chutney piquant de figues et oignons rouges tropea,  
pain aux poires  
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 bred

## Salate – salades – insalate

grüner Salat mit hausgemachtem Französischem  
oder Italienischem Dressing Chf 12  
salade verte avec sauce française ou italienne – insalata verde  
green salad with homemade french or italian dressing

gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem  
oder Italienischem Dressing Chf 14  
salade mêlée avec sauce française ou italienne – insalata mista  
mixed salad with homemade french or italian dressing

gemischter Winter-Salat mit gebratenem Gorgonzola-Praliné,  
süss-sauren Birnen-Filets, knusprigem Speck, Fleur de Sel-Baumnüssen  
und Bergamotte-Vinaigrette Chf 26  
salade mêlée hivernale avec praliné de gorgonzola frite, filets de poires  
à l'aigre-doux, speck croquant, noix au fleur de sel et vinaigrette à la bergamote  
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

Sonne-Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Kastanienmehl-Sciat mit rassisger  
Kürbis-Provolakäse-Füllung, Granatapfelkernen, Knoblauch-Krutons und  
feinem französischem Catalina-Dressing Chf 26  
salade mâche Sonne avec œuf bouilli, sciat à la farine de châtaignes farcis de  
potirons épicés et fromage Provola, grains de grenade, croûtons et sauce cataline  
insalata soncino Sonne con uova sode, sciat di farina di castagna alla zucca speziata  
e formaggio Provola, melograno, crostoni a l'aglio e salsa catalina francese  
field salad Sonne with boiled egg, chestnut flour sciat filled with spiced pumpkins and  
Provola cheese, pomegranate, crispy bread croutons and French catalina dressing

Nüsslisalat mit karamellisiertem Geisskäse im knusprigen Kartoffelnest  
und einer feinen Himbeer-Vinaigrette Chf 26  
salade mâche avec fromage de chèvre caramélisé en nid de pommes de terre  
et vinaigrette aux framboises  
insalata soncino con formaggio di capra caramellato in nido di patate  
e vinaigrette ai lamponi  
field salad with caramelized goat cheese in crispy potato nest  
and raspberry dressing

## Suppen – soupes – zuppe

- hausgemachte Bündner Gerstensuppe Chf 16  
*soupe d`orges des grisons* – *zuppa d`orzo grigionese* – *grisons barley soup*
- Bündner Gerstensuppe mit Rädli von der Engadiner Wurst Chf 18  
*soupe d`orges des grisons avec saucisson engadinois*  
*zuppa d`orzo grigionese con wurstel engadinese*  
*grisons barley soup with local sausage*
- hausgemachte doppelte Rindskraftbrühe Chf 14  
*consommé de bœuf double maison* – *brodo di manzo doppio fatto in casa*  
*homemade clear beef soup*
- hausgemachte doppelte Rindskraftbrühe mit Flädli und Sherry Chf 16  
*consommé de bœuf double avec crêpes et Sherry*  
*brodo di manzo doppio con striscioline di crêpes e sherry*  
*clear beef soup with pancake stripes and Sherry*
- hausgemachte Topinambur-Crèmesuppe mit glasierten roten Tropea-Zwiebeln und Trüffel-Krumbles Chf 16  
*velouté de topinambour avec oignons rouges tropea glacés et crumbles aux truffes*  
*vellutata di topinambur con cipolla rossa di tropea glassata e crumbles al tartufo*  
*Jerusalem artichoke cream soup with glazed red tropea onions and truffle crumbles*

## Risotto

Risotto "Don Camillo" mit Steinpilzen, Safran und Parmesan Chf 28  
risotto avec cèpes, safran et parmesan  
risotto con funghi porcini, zafferano e parmigiano  
risotto with boletus mushrooms, saffron and parmesan cheese

## Pasta

Veltliner Pizzoccheri Chf 25  
sind Buchweizenmehl-Nudeln mit Wirsing, Kartoffelwürfeln und Bergkäse,  
übergossen mit einer feinen Knoblibutter und Salbei  
les pizzoccheri de la Valteline – pizzoccheri Valtelinesi  
buckwheat flour noodles with cabbage, potato cubes and mountain cheese, topped  
with garlic butter and crispy sage

hausgemachte Strozzapreti mit zartem Wildragu und  
Spänen von Bündner Alpkäse Chf 29  
nouilles strozzapreti faites à la maison avec ragoût de gibier tendre et  
écailles de fromage des montagnes des Grisons  
strozzapreti fatti in casa al ragù di selvaggina e petali di formaggio d'alpe  
homemade strozzapreti noodles with delicious game ragout  
and alpine cheese scales

Spaghetti mit Tomatensauce Chf 21  
spaghetti avec sauce tomates – spaghetti alla Napoletana  
spaghetti with tomato sauce

Spaghetti mit Bolognese-Sauce Chf 24  
spaghetti avec sauce bolognaise – spaghetti alla Bolognese  
spaghetti with meat ragout (beef and porc)

# Polenta

Polenta mit zwei Spiegeleiern polenta avec deux œufs – polenta con due uova polenta with two fried eggs	Chf 22
Polenta mit Taleggio-Käse überbacken polenta gratinée avec fromage taleggio – polenta gratinata con taleggio gratinated polenta with taleggio cheese	Chf 24
Polenta mit gebratenen Steinpilzen polenta avec cèpes sautés – polenta con funghi porcini trifolati polenta with sautéed boletus mushrooms	Chf 26
Polenta “Flurina” mit Bolognese-Sauce und Käse überbacken polenta avec sauce bolognaise et avec fromage gratinée polenta con bolognese e formaggio gratinata gratinated polenta with meat ragout (beef and porc) and cheese	Chf 26

# Rösti

- Bärner Rösti, nature ohne nichts Chf 18  
rösti naturelle sans rien – rösti naturale senza niente  
natural rösti without anything on top
- Rösti mit zwei Spiegeleiern Chf 22  
rösti avec deux œufs – rösti con due uova – rösti with two fried eggs
- Rösti mit zwei Spiegeleiern und Speck Chf 26  
rösti avec deux œufs et speck – rösti avec due uova e speck  
rösti with two fried eggs and bacon
- Rösti “Onkel Fritz” mit Käse überbacken Chf 24  
rösti gratinée avec fromage de l`oncle Fritz – rösti gratinata con formaggio  
gratinated rösti with cheese
- Rösti mit gebratenen Steinpilzen Chf 28  
rösti avec cèpes sautés – rösti con porcini trifolati – rösti with sautéed boletus
- Sonne Rösti mit Chf 28  
gebratenen Steinpilzen, Speck und Alpkäse-Spänen  
rösti avec cèpes sautés, speck et écailles de fromage des montagnes  
rösti con funghi porcini trifolati, speck e petali di formaggio d`alpe  
rösti with sautéed boletus, bacon and alpine cheese scales
- Winter Rösti mit Chf 29  
knusprig frittiertem Artischockenherz Giudua, Rucola-Salat, getrüffeltem  
Schafskäse-Blättern und hausmarinierten Saiblings-Streifen  
rösti hivernale avec cœurs d`artichauts frits Giudua, salade roquette, écailles de  
fromage de brebis truffé et morceaux de filet d`omble chevalier marinés maison  
rösti invernale con cuori di carciofi alla Giudua, rucola, petalie die pecorino tartufato  
e straccetti di salmerino marinato in casa  
winter rösti with fried artichoke hearts Giudua, rocket salad, scales of truffled sheep  
cheese and home marinated char fillet stripes

## Fleisch – viande – carne

zartes Wiener Kalbsschnitzel (120 gr.) mit Pommes frites oder Rösti  
und Tagesgemüse Chf 48

escalope de veau à la Viennoise avec rösti ou pommes frites et légumes du jour  
costoletta di vitello alla Viennese con rösti o patatine e legumi del giorno  
breaded veal escalope Vienna style with crispy French fries or rösti and vegis

zartes Kalbsrahmgeschnetzeltes (140 gr.) mit  
feiner Rösti und Tagesgemüse Chf 48

émincé de veau tendre à la crème avec rösti et légumes du jour  
sminuzzato di vitello tenero con salsa alla crema, rösti e legumi del giorno  
sliced veal in cream sauce with crispy rösti and vegis of the day

rosa gegrillte Tagliata vom einheimischen Hirschentrecôte (180 gr.) mit gebratenen  
Steinpilzen, Café de Paris-Sauce, Quarkpizokel und Tagesgemüse Chf 52

tagliata d'entrecôte de cerf grillée avec cèpes sautés, sauce au beurre  
café de Paris, quarkpizokel et légumes du jour  
tagliata di entrecôte di cervo grigliato con porcini trifolati,  
salsa fine al caffè de Paris, quarkpizokel e legumi del giorno  
tagliata of local grilled deer entrecote with sautéed boletus mushrooms,  
sauce of herb butter Paris style, quarkpizokel and vegis of the day

Kalbsbratwurst mit oder ohne Zwiebelsauce, Pommes frites  
oder Rösti und Tagesgemüse Chf 28

saucisse de veau avec sauce aux oignons ou sans, rösti ou pommes frites  
et légumes du jour  
bratwurst di vitello con salsa alle cipolle o senza, rösti o patatine e legumi del giorno  
veal sausage with or without onion sauce, French fries or rösti and vegis

## Käse-Fondue – fondue de fromage – fonduta di formaggio

- Käsefondue „Vadret“ (200 gr. pro Person) Chf 29  
serviert mit Gürkli, Essigzwiebelchen und Brot  
fondue de fromage servit avec cornichons et oignons blancs  
fondue di formaggio servito con cetrioli e cipolle sotto aceto  
cheese fondue served with mixed pickles and bread
- Käsefondue „Vadret“ (200 gr. pro Person) mit Steinpilzen, Chf 36  
serviert mit Gürkli, Essigzwiebelchen und Brot  
fondue de fromage avec cèpes – fondue di formaggio con funghi porcini  
cheese fondue with added boletus mushrooms served with mixed pickles and bread
- Käsefondue „Vadret“ (200 gr. pro Person) mit schwarzem Trüffel, Chf 38  
serviert mit Gürkli, Essigzwiebelchen und Brot  
fondue de fromage avec truffe noir – fondue di formaggio con tartufo nero  
cheese fondue with black truffle served with mixed pickles and bread



## für die Kinder – pour les enfants – per i bambini

kleiner grüner Salat oder Karottensalat <i>petite salade verte ou salade de carottes</i> – <i>piccola insalata verde o insalata di carote</i> <i>small green salad or carrot salad</i>	Chf 5.50
Kraftbrühe mit Flädli <i>consommé de bœuf avec crêpes</i> – <i>brodo di manzo con striscioline di crepes</i> <i>clear beef soup with pancake stripes</i>	Chf 5.50
Kalbspillard oder Wiener-Schnitzel mit Pommes frites <i>Paillard ou escalope de Veau viennoise avec pommes frites</i> <i>paillard o Milanese di vitello con patatine</i> <i>veal paillard or breaded veal escalope Vienna style with French fries</i>	Chf 28
Spaghetti mit Tomatensauce <i>spaghetti avec sauce aux tomates</i> – <i>spaghetti Napoli</i> <i>spaghetti with tomato sauce</i>	Chf 12
Spaghetti Bolognese <i>spaghetti avec sauce bolognaise</i> – <i>spaghetti con salsa bolognese</i> <i>spaghetti with meat ragout (beef and porc)</i>	Chf 16
kleine Penne mit Schinken-Rahmsauce <i>petits penne avec sauce au jambon et crème</i> <i>mezze penne alla panna e prosciutto</i> <i>small penne with ham and cream sauce</i>	Chf 16
Wienerli mit Pommes <i>saucisses avec pommes frites</i> – <i>wurstel con patatine</i> <i>german sausage with French fries</i>	Chf 14
Chicken Nuggets mit Pommes <i>nuggets de poulet avec pommes frites</i> – <i>chicken nuggets con patatine</i> <i>chicken nuggets with French fries</i>	Chf 16

## süsse Überraschungen – desserts – dolci

Coupe Dänemark mit Vanilleglace, lauwarmer Schokoladensauce und Rahm Chf 12

glace vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly  
coppa Danimarca con gelato vaniglia, salsa al cioccolato e panna montata  
vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Coupe Sonne mit Vanilleglace, lauwarmen Himbeeren, Rahm und Dörrfrüchte-Crumbles Chf 14

coupe Sonne avec glace vanille, framboises chaudes, crème chantilly et crumbles de fruits séchées  
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

Apfelstrudel mit Vanillesauce lauwarm serviert Chf 12

strudel de pommes avec sauce vanille servit chaud  
strudel di mele con salsa vaniglia servito tiepido  
apple strudel with vanilla sauce served lukewarm

Heidelbeerkuchen mit oder ohne Rahm Chf 8 / Chf 7

tarte aux myrtilles – crostata di mirtilli – blueberry tart

Schokoladenkuchen mit oder ohne Rahm Chf 8 / Chf 7

tarte au chocolat – torta al cioccolato – chocolate cake

Marronikuchen mit oder ohne Rahm Chf 8 / Chf 7

tarte aux châtaignes – torta di castagne – chestnut cake

Engadiner Nusstorte mit oder ohne Rahm Chf 8 / Chf 7

tourte aux noix engadinoise – torta di noci – Engadine walnut cake

Glacesorten Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Mokka, Baumnuss, Trauben

Sorbets Zitrone, Apfel und Himbeere mit oder ohne Rahm pro Kugel Chf 5 / Chf 4

glacés vanille, chocolat, stracciatella, fraises, moka, noix, raisin  
sorbets citron, pomme et framboise  
gusti gelati vaniglia, cioccolato, stracciatella, fragola, caffè, noci, uva  
sorbetti limone, mela, lampone