

## *Salate*

*grüner Salat* 10.—  
*Insalata piccola verde*

*gemischter Salat* 12.—  
*Insalata mista*

*mit hausgemachtem italienischem oder französischem Dressing  
zur Auswahl*  
*con la salsa italiana o francese a scelta*

*Sonne - Sommersalat* 18.—  
*ist ein gemischter Saisonsalat mit knusprigen Auberginen,  
Brotcroutons mit Wildkräutern und Himbeer-Vinaigrette*  
*Insalata mista con melanzane croccanti, cubetti di  
pane con erbette selvatiche e vinaigrette di lamponi*

*Sonne - Klassikersalat* 22.—  
*ist ein schönes Salatbouquet mit karamellisiertem Geisskäse im  
Kartoffelnest*  
*und Tomatenessig-Vinaigrette*  
*Insalata verde con formaggino di capra caramellato  
in nido di patate e vinaigrette di aceto di pomodori*

## *Salate*

*feiner Rindfleisch-Salat mit gekochtem Ei, Gurken und  
süss-sauren roten Zwiebeln* 24.—

*Insalata di manzo bollito con uovo,  
cetrioli e cipolle rosse agro-dolci*

*ein Büffelmozzarella-Tomatensalat nach Art des Hauses (mit  
knusprigem Basilikum und Tropfen von Balsamico aus  
Modena...)* 24.—

*Insalata caprese con mozzarella di bufala docg  
alla moda della casa...*

*schöner Rucola-Brotsalat mit Tomatencarpaccio, Oregano,  
vegetarischem Auberginen-Cordon Bleu  
und Balsamico-Crème* 24.—

*Insalata di rucola e pane con carpaccio di pomodori,  
oregano, cordon bleu di melanzane  
e crema al balsamico*

*Tempura von gemischtem Gemüse in  
Tomaten-Karotten-Gurkensalat mit  
Italienischer Vinaigrette* 22.—

*Tempura di legumi misti in insalata di pomodori,  
carote e cetrioli con vinaigrette italiana*

## *Aufschnitt und Käse*

<i>Fexer - Zvieri</i>	26.—
<i>mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz und Bergkäse</i>	
<i>Carne secca Grigionese, prosciutto crudo, salsiz e formaggio di montagna</i>	
<i>Bündnerfleisch: halbe Portion</i>	22.—
<i>ganze Portion</i>	33.—
<i>Carne secca Grigionese</i>	
<i>Engadiner Salsiz</i>	14.—
<i>Salsiz, tipo salame Engadinese</i>	
<i>Käseteller mit Birnenbrot</i>	22.—
<i>und feinem Chutney aus Waldbeeren und Pfefferminze</i>	
<i>Piatto di formaggio con pane di pere e chutney di frutti di bosco e menta</i>	

## *Suppen*

<i>Bündner - Gerstensuppe</i> <i>Zuppa d`orzo Grigionese</i>	10.—
<i>Bündner - Gerstensuppe mit Stückchen</i> <i>von der Engadiner Wurst</i> <i>Zuppa d`orzo Grigionese con wurstel Engadinese</i>	12.—
<i>doppelte Rinder - Kraftbrühe natur</i> <i>Brodo di manzo doppio</i>	10.—
<i>doppelte Rinder - Kraftbrühe</i> <i>mit Flädli und Sherry</i> <i>Brodo di manzo doppio</i> <i>con striscioline di crepes e Sherry</i>	12.—
<i>Tagessuppe nach saisonalem Angebot aus Garten und vom</i> <i>Markt, einfach nachfragen...</i> <i>Zuppa del giorno stagionale</i>	12.—

## *Rösti*

<i>Bärner - Rösti, einfach, aber köstlich!</i> <i>Rösti naturale</i>	16.—
<i>Rösti mit 2 Spiegeleiern</i> <i>Rösti con 2 uova</i>	21.—
<i>Rösti „Onkel Fritz“</i> <i>mit Käse überbacken</i> <i>Rösti con formaggio gratinato</i>	23.—
<i>Vegi - Rösti</i> <i>mit gegrillten Zucchini, Tomatenscheiben,</i> <i>frischem Basilikum, Traubenmostsauce und Käse</i> <i>Rösti con zucchini grigliati, pomodori, basilico fresco</i> <i>salsa di mosto d`uva e formaggio</i>	26.—
<i>Sonne - Rösti</i> <i>mit gebratenen Steinpilzen und Pfifferlingen, Speck und</i> <i>Bergkäsespäne drüber</i> <i>Rösti con funghi porcini e gallinacci trifolati,</i> <i>speck e scaglie di formaggio</i>	28.—

*Polenta - einst die Mahlzeit der Ärmsten unter den Armen. Heute darf die Polenta auf keiner Speisekarte fehlen. Während des Krieges wurde dieser Maisgriess, neben vielen anderen Lebensmitteln, vom Val Malenco her, über den Fex-Gletscher ins Tal geschmuggelt.*

*Polenta „Flurina“* 26.—

*mit Rindshackfleisch und Käse überbacken*

*Polenta con salsa Bolognese e formaggio gratinato*

*Polenta mit Taleggio überbacken* 24.—

*Polenta con taleggio gratinata*

*Polenta mit 2 Spiegeleiern* 18.—

*Polenta con 2 uova*

*Polenta mit gebratenen Pfifferlingen* 26.—

*Polenta con gallinacci trifolati*

## *Pasta*

- Pizzoccheri, die Echten!* 25.—  
*Buchweizenmehl - Nudeln mit Wirsing, Kartoffeln und Bergkäse, übergossen mit einer feinen Knoblibutter und Salbei*  
*Pizzoccheri originali*  
*Tagliatelle di farina di grana saracena con verza, cubetti di patate e formaggio di montagna, burro all`aglio e salvia*
- Sommer - Strozzapretti hausgemacht* 25.—  
*mit Steinpilzen, Zucchetti, geschmolzenen Datteltomaten und Basilikum*  
*Strozzapretti estivi con funghi porcini, zucchetti, datterini confit e basilico*
- Spaghetti Bolognese* 24.—  
*Spaghetti Bolognese*
- Spaghetti Napoli* 19.—  
*Spaghetti Napoli*

*Der Risotto - ein Abkömmling der Lombardei, machte im 18. Jahrhundert in bürgerlichen Kreisen als Höhepunkt festlicher Mahlzeiten von sich reden. Erst später hielt er auf den Tischen der Tessiner Bevölkerung Einzug, zuerst als Weihnachtsmahl sowie zu besonderen Anlässen, und schliesslich als Sonntagsgericht schlechthin.*

*„Don Camillo“*

27.—

*mit Steinpilzen, Safran und Käse*

*Risotto Don Camillo con funghi porcini, zafferano e formaggio*



## *Fleischgerichte-Klassiker*

*Wiener Schnitzel vom Kalb* 46.—  
*mit Rösti oder Pommes frites und buntem Tagesgemüse*  
*Cotoletta Milanese di vitello con rösti o*  
*patatine fritte e legumi misti di stagione*

*Kalbsbratwurst mit oder ohne Zwiebelsauce*  
*mit Rösti oder Pommes frites*  
*und buntem Tagesgemüse* 28.—  
*Bratwurst di vitello con o senza salsa di cipolle,*  
*rösti o patatine fritte e legumi misti di stagione*

## *Fit und Nice-Teller*

*Fit ist der schöne, knackige, bunte und frische Salat und Nice ist was es dazu gibt:*

*Insalata grande bella fresca con:*

<i>ein paniertes Kalbs - Schnitzel</i>	46.—
<i>Cotoletta Milanese di vitello</i>	
<i>ein gegrilltes Kalbs - Paillard</i>	45.—
<i>Paillard di vitello alla griglia</i>	
<i>eine Kalbsbratwurst</i>	28.—
<i>Bratwurst di vitello</i>	
<i>gebratene Steinpilze und Pfifferlinge</i>	23.—
<i>funghi porcini e gallinacci trifolati</i>	

## *für Kinder*

<i>Kalbs - Paillard oder Wiener - Schnitzel</i>	25.—
<i>mit Pommes frites</i>	
<i>Paillard o Milanese di vitello con patatine fritte</i>	
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	9.—
<i>Spaghetti Napoli</i>	
<i>Spaghetti Bolo</i>	12.—
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
<i>mini Penne mit</i>	
<i>Schinken - Rahmsauce</i>	12.—
<i>Pennette con prosciutto e salsa alla panna</i>	
<i>Wienerli mit Pommes</i>	12.—
<i>Wurstel con patatine fritte</i>	
<i>Pizza Margherita</i>	18.—
<i>Pizza margherita</i>	

## *süsse Überraschungen*

*Coupes, aber bitte mit Sahne...*

*Coppe tutte con panna... ☺*

*Coupe Val Fex* 12.—

*lauwarmes Aprikosenkompott mit Sauerrahmglacé  
und Schokoladenspänen*

*composta di albicocche tiepida con gelato alla  
panna acida e petali di cioccolato*

*Sonne - Eiskaffee* 12.—

*mit Moccaglacé, Mascarpone - Mousse,*

*Kakao - Knusper und einem Schluck Kaffee*

*con gelato di mocca, mousse di mascarpone,  
crumbles di cacao e una goccia di caffè*

*Coupe Dänemark* 12.—

*Vanilleglacé mit lauwarmer Schoggisauce*

*con gelato di vaniglia e salsa al cioccolato tiepida*

*...oder einfach eine Kugel Eis* 4.—

*...oppure una pallina di gelato*

*Vanille, Erdbeer, Schoggi, Stracciatella, Sauerrahm, Mocca,  
Himbeer-, Zitronen- oder Apfelsorbet*

*vaniglia, fragola, cioccolato, stracciatella, mocca,  
panna acida e sorbetti al limone, lampone o mela*

*die herrlichen Kuchen und Torten hausgemacht  
aus der Sonnen - Küche*

<i>Tageskuchen</i>	<i>ohne Rahm</i>	<i>7.—</i>
	<i>mit Rahm</i>	<i>8.—</i>
<i>Torta del giorno con o senza panna</i>		
<i>Heidelbeerkuchen</i>	<i>ohne Rahm</i>	<i>7.—</i>
	<i>mit Rahm</i>	<i>8.—</i>
<i>Crostata di mirtilli con o senza panna</i>		
<i>„Schoggi - Torte“</i>		<i>8.—</i>
<i>die Sie nie mehr vergessen werden...</i>		
<i>Torta al cioccolato che non dimentica mai piu...</i>		
<i>Marroni - Kuchen</i>		<i>7.50</i>
<i>Torta alle castagne</i>		
<i>Nusstorte</i>		<i>7.50</i>
<i>die beste vom ganzen Engadin...</i>		
<i>Torta ai noci, la migliore dell`Engadina...</i>		