

Aufschnitt und Käse charcuterie et fromages – salumi e formaggi

Fexer- Zvieri mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch und Bergkäse variation de viande séchée des grisons et fromage variazione di carne secca dei grigioni e formaggio	Chf 26
Bündnerfleisch, halbe oder ganze Portion viande séchée des grisons petite / complète portion carne secca dei grigioni mezza / intera porzione	Chf 22 / Chf 33
Engadiner Salsiz salsiz engadinois – salame engadinese	Chf 14
Käseteller mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Zwiebelchutney und Birnenbrot variation de fromages avec chutney et pain aux poires variazione di formaggi, chutney e pan di pere	Chf 22

Salate – salades – insalate

grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Italienischem Dressing salade verte avec sauce française ou italienne – insalata verde	Chf 10
gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Italienischem Dressing salade mêlée avec sauce française ou italienne – insalata mista	Chf 12

leichte Gerichte ohne Fleisch salades végétariens – piatti leggeri vegetariani

schönes Salat-Bouquet mit karamellisiertem Geisskäse im Kartoffelnest,
gesalzenen Haselnüssen und einer Himbeer-Vinaigrette Chf 24

bouquet de salades avec fromage de chèvre caramélisé en nid de pommes de terre,
noisettes salés et vinaigrette aux framboises

insalata mista con formaggio di capra caramellato in nido di patate,
nocciole salate et vinaigrette ai lamponi

gemischter Veltliner Salat mit Äpfeln, Baumnüssen, Heidelbeeren und frittierte
Sciatt-Käsebällchen mit Italienischen Dressing Chf 22

salade mêlée valtelinoise avec pommes, noix, myrtilles et Sciatt, ce sont de
boulettes de fromage et sarrasin frites et sauce italienne

insalata valtellinese con mele, noci, mirtilli e sciatt con salsa italiana

vegetarische Auberginen-Cordon bleu mit Tomaten, Basilikum
auf Rucola-Brotsalat mit gealtertem Balsamicoessig Chf 24

cordons bleus d`aubergines végétariens avec tomates et basilic sûr salade de
roquette et pain et balsamico agé

cordons bleus di melanzane vegetariani con pomodori e basilico su
insalata di rucola e pane e balsamico invecchiato

lauwarmes Tempura von gemischtem Gemüse auf Mediterranem Salat
mit Fetakäse und Italienischem Dressing Chf 22

tempura de légumes sûr salade méditerranée avec fromage feta et sauce italienne

tempura di legumi su insalata mediterranea con formaggio feta e salsa italiana

gebratene Steinpilze und Pfifferlinge mit schönem Salat und
Französischem oder Italienischem Dressing Chf 24

cèpes et chanterelles sautés avec bouquet de salade et sauce française ou italienne

funghi porcini e gallinacci trifolati con bella insalata e salsa francese o italiana

leichte Gerichte mit Fleisch salades avec viande – piatti leggeri con carne

gemischter Sonne-Sommersalat mit lauwarmen Zucchini-Tempura, Himbeeren, Kräutercoutons, Bündner Rohschinken und einer feinen Tomatenessig-Vinaigrette Chf 22

Salade mêlée d`été avec tempura de courgettes, framboises, croûtons aux herbes, jambon et vinaigrette au vinaigre de tomates

insalata mista estiva con tempura di zucchine, lamponi, croutons alle erbe, prosciutto crudo e vinaigrette di aceto di pomodori

sommerlicher Rindfleischsalat garniert mit gekochtem Ei, Gurken und süss-sauren roten Zwiebeln Chf 24

salade de bœuf avec œuf bouilli, concombres et oignons rouges aigre-doux

insalata di bollito di manzo con uova sode, cetrioli e cipolle rosse in agro-dolce

schöner Sonne Caesar salad mit rassigem Pouletbrustspiessli, Speck, Parmesanblättern und seiner Caesar-Sauce Chf 26

Ceasar salad avec brochette de poulet, lard, écailles de parmesan et sa sauce

Ceasar salad con spiedino di pollo, speck, scaglie di parmigiano e sua salsa

zartes Wiener Kalbsschnitzel mit schönem Salat und Französischem oder Italienischem Dressing Chf 45

escalope de veau à la Viennoise avec bouquet de salade

et sauce française ou italienne

costoletta di vitello alla Viennese con bella insalata e salsa francese o italiana

zartes Kalbspaillard mit schönem Salat und Französischem oder Italienischem Dressing Chf 45

paillard de veau avec bouquet de salade et sauce française ou italienne

paillard di vitello con bella insalata e salsa francese o italiana

Suppen – soupes – zuppe

Bündner Gerstensuppe soupe d`orges des grisons – zuppa d`orzo grigionese	Chf 12
Bündner Gerstensuppe mit Rädli von der Engadinerwurst soupe d`orges des grisons avec saucisson engadinois zuppa d`orzo grigionese con wurstel engadinese	Chf 14
hausgemachte doppelte Rindskraftbrühe consommé de bœuf double maison – brodo di manzo doppio fatto in casa	Chf 10
hausgemachte doppelte Rindskraftbrühe mit Flädli und Sherry consommé de bœuf double avec crêpes et Sherry brodo di manzo doppio con crêpes e sherry	Chf 12
saisonale Tagessuppe soupe du jour – zuppa del giorno	Chf 12

Rösti – rösti – rösti

Bärner Rösti, nature ohne nichts rösti naturelle sans rien – rösti naturale senza niente	Chf 16
Rösti mit zwei Spiegeleiern rösti avec deux œufs – rösti con due uova	Chf 21
Rösti mit zwei Spiegeleiern und Speck rösti avec deux œufs et lard – rösti avec due uova e speck	Chf 24
Rösti “Onkel Fritz” mit Käse überbacken rösti gratinée avec fromage de l`oncle Fritz – rösti gratinata con formaggio	Chf 22
Vegi Rösti mit gegrilltem Gemüse, Basilikum und feiner Traubenmostsauce rösti végétarienne avec légumes grillés, basilic et sauce de moût de raisins rösti vegetariana con legumi grigliati, basilico e salsa al mosto d`uva	Chf 24
Sonne Rösti mit gemischten Pilzen, Speck und Fexer Käseblättern rösti avec champignons mixtes sautés, lard et écailles de fromage de Fex rösti con funghi misti trifolati, speck e petali di formaggio di Fex	Chf 28

Polenta, Pasta und Risotto

Polenta mit zwei Spiegeleiern polenta avec deux œufs – polenta con due uova	Chf 18
Polenta mit Taleggio-Käse überbacken polenta gratinée avec fromage taleggio – polenta gratinata con taleggio	Chf 24
Polenta mit gebratenen Pfifferlingen polenta avec chanterelles sautés – polenta con gallinacci trifolati	Chf 26
Polenta “Flurina” mit Rindshackfleisch und Käse überbacken polenta avec sauce bolognaise et avec fromage gratinée polenta con bolognese e formaggio gratinata	Chf 26
Veltliner Pizzoccheri les pizzoccheri de la Valteline – pizzoccheri Valtelinesi	Chf 25
hausgemachte Strozzapreti mit Löwenzahnpesto, geschmolzenen Datteltomaten, Taggiascha-Oliven und feinen Burrata-Streifen nouilles strozzapreti avec pesto de dents de lion, tomates dattes fondues, olives Taggiasca et morceaux de burrata strozzapreti con pesto di dente di leone, datterini confit, olive Taggiasce e burrata stracciatella	Chf 25
Spaghetti mit Tomatensauce spaghetti avec sauce tomates – spaghetti alla Napoletana	Chf 19
Spaghetti mit Bolognese-Sauce spaghetti avec sauce bolognaise – spaghetti alla Bolognese	Chf 24
Risotto “Don Camillo” mit Steinpilzen, Safran und Parmesan risotto avec cèpes, safran et parmesan risotto con funghi porcini, zafferano e parmigiano	Chf 28

Fleisch – viande – carne

zartes Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites oder Rösti
und Tagesgemüse Chf 45

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

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

saucisse de veau avec sauce aux oignons, rösti ou pommes frites et légumes du
jour

bratwurst di vitello con salsa alle cipolle, rösti o patatine e legumi del giorno

für die Kinder – pour les enfants – per i bambini

kleiner grüner Salat oder Karottensalat Chf 5.50

petite salade verte ou salade de carottes – piccola insalata verde o insalata di carote

Kraftbrühe mit Flädli Chf 5.50

consommé de bœuf avec crêpes – brodo di manzo con striscioline di crepes

Kalbspaillard oder Wiener-Schnitzel mit Pommes frites Chf 25

Paillard ou escalope de Veau viennoise avec pommes frites

paillard o Milanese di vitello con patatine

Spaghetti mit Tomatensauce Chf 9

spaghetti avec sauce aux tomates – spaghetti Napoli

Spaghetti Bolognese Chf 12

spaghetti avec sauce bolognaise – spaghetti con salsa bolognese

Strozzapreti mit Schinken-Rahmsauce Chf 14

strozzapreti avec sauce au jambon et crème – strozzapreti alla panna e prosciutto

Wienerli mit Pommes Chf 12

saucisses avec pommes frites – wurstel con patatine

Chicken Nuggets mit Pommes Chf 14

nuggets de poulet avec pommes frites – chicken nuggets con patatine

Pizza Margherita Chf 14

süsse Überraschungen – desserts – dolci

Sonne Mini-Dessertvariation vom Chef persönlich kreiert Chf 12
variation de petites desserts du chef – variazione di piccoli dolci creati dello chef

gemixter Sonne Eiskaffee mit Mokka-Gelee, Mascarpone-Mousse, Cacao-Knusper und Rahm Chf 12
coup de café glacé avec glacé moka, mousse de mascarpone, croûtons au cacao et crème chantilly
coppa café glacé con gelato mocca, mousse di mascarpone, crutoni de cioccolato e panna montata

Coupe Dänemark mit Vanille-Gelee, lauwarmer Schokoladensauce und Rahm Chf 12
glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly
coppa Danimarca con gelato vaniglia, salsa al cioccolato e panna montata

Tageskuchen mit oder ohne Rahm Chf 7.50 / Chf 6.50
tarte du jour – torta del giorno

Heidelbeerkuchen mit oder ohne Rahm Chf 7.50 / Chf 6.50
tarte aux myrtilles – crostata di mirtilli

Schokoladenkuchen mit oder ohne Rahm Chf 7.50 / Chf 6.50
tarte au chocolat – torta al cioccolato

Marronikuchen mit oder ohne Rahm Chf 7.50 / Chf 6.50
tarte aux châtaignes – torta di castagne

Engadiner Nusstorte mit oder ohne Rahm Chf 7.50 / Chf 6.50
tourte aux noix engadinoise – torta di noci

Glacesorten Mokka, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere
Sorbets Zitrone, Apfel und Himbeere mit oder ohne Rahm pro Kugel Chf 5 / Chf 4
glacés moka, vanille, chocolat, stracciatella, fraises
sorbets citron, pomme et framboise
gusti gelati caffè, vaniglia, cioccolato, stracciatella, fragola
sorbetti limone, mela, lampone