

Salate

- grüner Salat* 10.—
Insalata piccola verde
- gemischter Salat* 12.—
Insalata mista
- Nüsslisalat Mimosa mit Ei* 15.—
Insalata soncino con uova
- mit italienischem oder französischem Dressing nach Wahl*
con la salsa italiana o francese a scelta
- Sonne - Wintersalat*
ist ein gemischter Salat mit gebratenen Artischocken,
Orangenfilets, Granatapfelkernen, gesalzenen Mandeln
und Orangenvinaigrette 22.—
Insalata mista con carciofi croccanti, filetti di arancio,
semi di melograno, mandorle salati e vinaigrette di arancio
- Sonne - Klassikersalat*
ist ein schöner Nüsslisalat mit karamellisiertem Geisskäse im
Kartoffelnest und Traubenvinaigrette 20.—
Insalata soncino con formaggino di capra caramellato
in nido di patate e vinaigrette di uva
- Sonne - Nüsslisalat*
ist auch ein schöner Nüsslisalat mit Ei, Speck, lauwarmen
Steinpilzen und knusprigen Brotwürfeln,
serviert mit italienischer Sauce 22.—
Insalata soncino con uovo, speck, porcini tiepidi e crutoni

Aufschnitt und Käse

Fexer - Zvieri 26.—

*mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz,
Bergkäse und Birnenbrot*

*Carne secca Grigionese, prosciutto crudo, salsiz,
formaggio e pane di pere*

Bündnerfleisch: halbe Portion 22.—

ganze Portion 33.—

Carne secca Grigionese

Engadiner Salsiz 15.—

Salsiz, tipo salame Engadinese

*Käseteller mit Birnenbrot und feinem Chutney aus Feigen
und roten Tropeazwiebeln* 22.—

*Piatto di formaggio con pane di pere e chutney ai fichi
e cipolla rossa di tropea*

Suppen

<i>Bündner - Gerstensuppe</i>	10.—
<i>Zuppa d`orzo Grigionese</i>	
<i>Bündner - Gerstensuppe mit Stückchen von der geräucherten Engadiner Wurst</i>	14.—
<i>Zuppa d`orzo Grigionese con wurstel Engadinese</i>	
<i>doppelte Rinder - Kraftbrühe natur</i>	10.—
<i>Brodo di manzo doppio</i>	
<i>doppelte Rinder - Kraftbrühe mit Flädli und Sherry</i>	12.—
<i>Brodo di manzo doppio con striscioline di crepes e Sherry</i>	
<i>Kastaniensuppe nach Nona`s Rezept mit leicht scharfem Kürbis</i>	14.—
<i>Vellutata di castagne secondo la ricetta della nonna con zucca marinata leggermente piccanti</i>	

Rösti

<i>Bärner - Rösti, einfach, aber köstlich!</i>	16.—
<i>Rösti naturale</i>	
<i>Rösti mit 2 Spiegeleiern</i>	22.—
<i>Rösti con 2 uova</i>	
<i>Rösti „Onkel Fritz“ mit Käse überbacken</i>	24.—
<i>Rösti con formaggio gratinato</i>	
<i>Rösti mit Speck und 2 Spiegeleiern</i>	26.—
<i>Rösti con speck e 2 uova</i>	
<i>Winter - Rösti mit Artischocken, Baumnüssen, geräuchertem Scamorzakäse und Traubenmostsauce</i>	28.—
<i>Rösti con carciofi, noci, scamorza affumicata e salsa di mosto d`uva</i>	
<i>Sonne - Rösti mit gebratenen Steinpilzen, Speck und Bergkäsespäne drüber</i>	28.—
<i>Rösti con funghi porcini trifolati, speck e scaglie di formaggio</i>	

Polenta

<i>Polenta „Flurina“ mit Rindshackfleisch und Käse</i>	26.—
<i>Polenta con salsa Bolognese e formaggio gratinato</i>	
<i>Polenta mit Taleggio überbacken</i>	24.—
<i>Polenta con taleggio gratinata</i>	
<i>Polenta mit 2 Spiegeleiern</i>	18.—
<i>Polenta con 2 uova</i>	
<i>Polenta mit gebratenen Steinpilzen</i>	26.—
<i>Polenta con porcini trifolati</i>	

Pasta

<i>Pizzoccheri, die Echten!</i>	25.—
<i>Pizzoccheri originali</i>	
<i>Winter - Strozzapretti hausgemacht mit feinem Wildragoût und Bergkäsespänen</i>	28.—
<i>Strozzapreti fatti in casa al ragù di selvaggina e petali di formaggio d'alpe</i>	
<i>hausgemachte blaue Kartoffelravioli gefüllt mit Taleggio und Trüffel auf cremigem Baumnusspesto und Kürbisconfit</i>	28.—
<i>Ravioli di patate viletta ripieni di taleggio e tartufo su cremoso pesto alle noci e zucca confit</i>	
<i>Spaghetti Bolognese</i>	24.—
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
<i>Spaghetti Napoli</i>	19.—
<i>Spaghetti Napoli</i>	

Risotto

*„Don Camillo“ mit Steinpilzen,
Safran und Käse* 28.—

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

*Randenrisotto mit zartem Rehulasch,
geschmolzenen Taleggiowürfeln, Kumquatconfit
und Rucolapesto* 28.—

*Risotto alla rapa rossa con gulasch di capriolo,
cubi di taleggio, mandarino cinese confit e pesto di rucola*

Fleischgerichte-Klassiker

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rösti oder Pommes Frites
und buntem Tagesgemüse* 46.—

*Cotoletta Milanese di vitello con rösti o
patatine fritte e legumi misti del giorno*

*zartes Kalbsrahmgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti
und buntem Tagesgemüse* 45.—

*Sminuzzato di vitello con salsa alla crema,
rösti croccante e legumi misti del giorno*

*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*

*und fragen Sie nach dem heutigen Tagesteller...
e un piatto del giorno...*

für Kinder

<i>Kalbs - Paillard oder Wiener - Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>25.—</i>
<i>Paillard o Milanese di vitello con patate fritte</i>	
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	<i>9.—</i>
<i>Spaghetti Napoli</i>	
<i>Spaghetti Bolo</i>	<i>12.—</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
<i>mini Penne mit Schinken - Rahmsauce</i>	<i>14.—</i>
<i>Pennette con prosciutto e salsa alla panna</i>	
<i>Wienerli mit Pommes</i>	<i>12.—</i>
<i>Wurstel con patate fritte</i>	
<i>Chicken Nuggets mit Pommes</i>	<i>16.—</i>
<i>Nuggets di pollo con patate fritte</i>	

süsse Überraschungen

Coupes, aber bitte mit Sahne...

Coppe tutte con panna... ☺

Coupe Sonne Fex 12.—

*lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace
und knusprigem Crumble von Dörrfrüchten*

*lamponi tiepidi con gelato alla vaniglia
e croccante crumbles alla frutta secca*

Coupe Dänemark 12.—

Vanilleglace mit lauwarmer Schoggisauce

con gelato di vaniglia e salsa al cioccolato tiepida

...oder einfach eine Kugel Glace 4.—

...oppure una pallina di gelato

*Vanille, Erdbeer, Schoggi, Stracciatella, Baumnuss,
Mocca und Zimt,*

Himbeer-, Zitronen- oder Apfelsorbet

*vaniglia, fragola, cioccolato, stracciatella,
noci e mocca,*

sorbetti al limone, lampone o mela

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

Heidelbeerkuchen ohne Rahm 7.—

mit Rahm 8.—

Crostata di mirtilli con o senza panna

„Schoggi - Torte“ 8.—

die Sie nie mehr vergessen werden...

Torta al cioccolato che non dimentica mai piu...

Marroni - Kuchen 7.50

Torta alle castagne

Nusstorte 7.50

die beste vom ganzen Engadin...

Torta ai noci, la migliore dell`Engadina...

...und natürlich:

lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 11.—

Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia

Fondues

Käsefondue „Vadret“ 29.— *pro Person*
mit Gürkli und Zwiebeli

Fondue di formaggio con verdura sotto aceto

Käsefondue „Vadret“ 36.— *pro Person*
mit feinen Steinpilzen

Fondue di formaggio con funghi porcini

Käsefondue „Vadret“ 38.— *pro Person*
mit schwarzem Trüffel

Fondue di formaggio con tartufo nero

für ein frühes Znacht ab 16.00 Uhr servieren wir auch:
per una cena anticipata serviamo dalle ore 16:

Fondue Chinoise 48.— *pro Person*
Kalb und Rind, mit hausgemachten Saucen

Fondue di carne in brodo, vitello e manzo con salse

Fondue Bourguignonne 50.— *pro Person*
Rindsfilet, mit hausgemachten Saucen

Fondue di carne in olio, filetto di manzo e salse

dazu servieren wir Rösti, Pommes frites, Reis oder Gemüse
12.— *pro Portion*

Servito con rösti, patatine fritte, riso o legumi