

Vorspeisen / Antipasti

<i>Jägerteller „Phatscheder Grischun“</i>	35.50
<i>Hirsch -und Steinbocksalsiz, Hirschbindfleisch und Wildschweinschinken mit Birnenbrot</i>	
<i>Salametto di cervo e stambecco, bresaola di cervo e prosciutto di cinghiale con pane di pera</i>	
<i>Bündnerteller „Val Roseg“</i>	32.50
<i>Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Alpkäse</i>	
<i>Piatto d'affettato misto grigionese con formaggio dell'alpe</i>	
<i>„Aria Grischun“ Trockenfleischsteller</i>	34.50
<i>Piatto Carne secca</i>	
<i>« Rindertartar » mit den klassischen Garnituren</i>	49.50
<i>„Tartare di manzo“ con toast e burro</i>	$\frac{1}{2}$ Portion 29.50
<i>Zartes Hirschcarpaccio „Muotta Crasta“</i>	32.50
<i>Carpaccio di cervo „Muotta Crasta“</i>	
<i>Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland</i>	32.50
<i>Terrina di selvaggina fatta in casa con salsa Cumberland G/L</i>	
<i>Salmon fumè mit Sahnemeerrettichschaum</i>	32.50
<i>Salmone affumicato con toast e burro</i>	V
<i>Hausgemachte Gänseleberterrine mit Salat Habiba</i>	69.-
<i>Terrina di fegato d'oca con salata Habiba</i>	$\frac{1}{2}$ Portion 45.50

G- Glutenfrei / L- Laktosefrei / V-Vegetarisch

G- senza glutine / L- senza lattosio / V-vegetariano

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern

Suppen / Minestre

<i>Flädli</i> suppe		10.50
<i>Brodo di manzo con celestina</i>		
<i>Bündner Gerst</i> ensuppe		14.50
<i>Zuppa d' orzo grigionese</i>		
<i>Italienische Gemü</i> sesuppe		12.50
<i>Minestrone</i>	G/L/V	
<i>Tomaten</i> crèmesuppe mit <i>Rahm</i> haube	V	14.50
<i>Crema di pomodoro con ciuffo di panna</i>		
<i>Zwiebel</i> suppe mit <i>Käse</i> baguette		14.50
<i>Zuppa di cipolle con toast al formaggio</i>		

Salate / Insalate

<i>Grüner Sais</i> onsalat		10.50
<i>Insalata verde</i>	G/L/V	
<i>Gemischter Sal</i> at		14.50
<i>Insalata mista</i>	G/L/V	
<i>Nüssli</i> salat „ <i>Mimosa</i> “ mit <i>Rauch</i> lachsstreifen		26.50
<i>Insalata di soncino con filettini di salmone affumicato</i>	G/L/V	
<i>Blatts</i> alate mit <i>lauw</i> armen <i>Pfiffer</i> lingen		27.50
<i>und Hirsch</i> filetwürfel an <i>Himbe</i> errinaigrette	G/L/V	
<i>Insalata di stagione con gallinacci e dadolini di cervo tiepidi</i>		

G- Glutenfrei ohne Salatsauce / L- Laktosefrei / V-Vegetarisch

G- senza glutine / L- senza lattosio / V-vegetariano

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern

Pasta / Pasta

<p><i>Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri</i> Pizzoccheri valtelinesi</p>	<p>28.50 V</p>
<p><i>Spaghettini an Tomaten*- oder Sauce Bolognese</i> Spaghettini al pomodoro o bolognese</p>	<p>23.50 V*</p>
<p><i>"Spaghettini aglio, olio e peperoncino"</i> <i>Pikante Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncino</i> Spaghettini aglio, olio e peperoncino</p>	<p>23.50 V</p>
<p><i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce</i> Gnocchi di patate casalinghi al gorgonzola</p>	<p>25.50 V</p>
<p><i>Hausgemachte Capuns</i> <i>"Gefüllte Mangoldblätter mit Spätzliteig und Bündnerfleisch"</i> Capuns fatti in casa</p>	<p>28.50</p>
<p><i>Butternüdeli mit Rehfiletstreifen und Wildsauce</i> Tagliatelle al sugo di capriolo</p>	<p>26.50</p>
<p><i>Raclette mit Garnituren und Kartoffeln</i> Raclette con guarnizioni e patate</p>	<p>G/V 29.50 $\frac{1}{2}$ Portion 18.50</p>

G- Glutenfrei / L- Laktosefrei / V-Vegetarisch

G- senza glutine / L- senza lattosio / V-vegetariano

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern

Hauptgerichte / Piatti principali

Risotto „Nonno Plinio“ 42.50

Safranrisotto mit Rahmgeschmuetzeltem

Risotto allo zafferano e sminuzzato alla crema

Mah-Mee 45.50

Orientalische Spezialität 1/2 Portion 29.50

Mah-Mee (specialità orientale)

Feingeschnittenes Entrecôte auf Rucola, Country cuts 43.50

Tagliata di manzo su rucola e patate “Country” G/L

Zartes Rindsfilet vom Grill „Café de Paris“ 52.50

oder an grüner Pfeffersauce

Kartoffelrösti und Gemüse garnitur

Filetto di manzo alla griglia “Café de Paris” o salsa pepe verde G/L

Hirschpfeffer mit Butterspätzli 47.50

Gemüse und Garnituren

Salmi di cervo con gnocchetti engadinesi e contorno

Zartes Hirsch „Stroganoff“ mit Butterspätzli 45.50

Stroganoff di cervo con gnocchetti engadinesi

Hirschfiletmédailles vom Grill mit gebratenen Pilzen 54.50

Polenta, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Maroni

Filettini di cervo alla griglia con funghi, polenta e crauti rossi

G- Glutenfrei / L- Laktosefrei / V-Vegetarisch

G- senza glutine / L- senza lattosio / V-vegetariano

*Frische Steinpilze und Pfifferlinge auf Polenta
oder Risotto oder Rösti* 39.50

*Funghi porcini e gallinacci trifolati serviti con polenta
o risotto o rösti*

V

Wiener Schnitzel vom Kalb 45.50
mit Pommes frites und Saisongemüse

Due scaloppine di vitello alla Viennese con patatine fritte e verdura

Kalbspaillard vom Grill mit Pommes frites und Gemüse 45.50
Paillard di vitello con patatine fritte e verdura

G/L

Englischfilets an einer Mandel- oder Salbeibutter 42.50
Salzkartoffeln und Blattspinattimbale

Filetti di pesce persico alle mandorle

Patate lesse e timballo di spinaci

V

Dessert / Dolci

*Geniessen Sie eine Auswahl verschiedener Kuchen,
Pâtisserie und Prêmes von unserem Dessertbuffet*

*Troverete una piacevole scelta di
pasticceria, torte e creme fatte in casa al nostro buffet di dolci*

Kleiner Käseteller mit Birnbrot 14.50

Grosse Portion 24.-

Piatto di formaggi assortiti con pane di pera

V

G- Glutenfrei / L- Laktosefrei / V-Vegetarisch

G- senza glutine / L- senza lattosio / V-vegetariano

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern

Unsere Empfehlung für die Festtage
Per le festività consigliamo

„Gourmetseller“

Gänseleberterrine, Räucherlachs, hausgemachte Wildterrine
und Riesencrevetten mit sweat & sour Sauce

“Piatto del buongustaio”

Terrina di fegato d’oca, salmone affumicato,
gamberoni con salsa agro-dolce, terrina di selvaggina

Fr. 52.50

Fr. 32.50 $\frac{1}{2}$ Portion

Kastaniencrèmespüppchen mit Speckstreifen
und Trüffel-Aroma

Crema di castagne al profumo di tartufo

Fr. 16.50

„Risotto al tartufo“

mit Périgord Trüffel, frischem Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln

“Risotto al tartufo”

Fr. 29.50

Zartes Kalbssteak auf frischen Steinpilzen mit Foie gras und Trüffel
Kartoffelgratin und Brokkoli

Steak di vitello su nido di funghi porcini con foie gras e tartufo

Gratin di patate e broccoli

Fr. 54.50

Wochenhit
Specialità della settimana

*Kastaniencrèmespüppchen mit Speckstreifen
und Trüffel-Aroma*

*Crema di castagne al profumo di tartufo
Fr. 16.50*

*„Risotto al tartufo“
mit Périgord Trüffel, frischem Schnittlauch
und gerösteten Zwiebeln*

*“Risotto al tartufo”
Fr. 28.50*

*Zartes “Cordon bleu” vom Kalb
Pommes Lyonnaise und Grillgemüse*

*Cordon bleu di vitello
Patate alla lionese e verdura alla griglia
Fr. 45.50*

*Zarte Hirschleber “Val Roseg”
mit grillierter Polenta und Gemüse*
*Fegato di cervo con polenta alla griglia e verdura
Fr. 41.50*

Unsere Weinempfehlungen

*“Cuvée Blanc” AOC 2021
Weingut Cottinelli, Malans
75 cl Flasche Fr. 45.—
1 dl Glas Fr. 7.—*

*“Insoglio del Cinghiale” 2017
Tenuta Campo di Biserno, Bibbona
75 cl Flasche Fr. 57.—*

1 dl Glas Fr. 7.50

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern