

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel (180g)
Mit Tagesgemüse und Pommes Frites
33.00

Cordon bleu vom Schwein
Mit Schinken und würzigem Raclettekäse, Tagesgemüse und Pommes frites
38.00

Sous Vide gegarte Spanferkelschulter 
Auf Prosecco-Kraut und Rosmarinkartoffel
42.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffer-Sauce 
Tagesgemüse und Rosmarinkartoffel
Ladies Cut (150gr) 48.00
Gentleman's Cut Gentleman's Cut (200gr) 57.00

Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ 
Mit Paprika, Champignon, Essiggurke, Sauerrahm und Pilawreis
45.00

Tafelspitz vom Rind 
Mit Markknochen, Meerrettich, Rahmspinat und Bouillonkartoffel
43.00

Acquerello-Risotto 
Mit gebratener Entenstopfleber, Granny Smith Apfel und Kalbsjus
38.00

Im Bierteig gebackene Zanderfiletknusperli
Mit grüner Tartarsauce und marinierten Salaten

25.00 Vorspeise
34.00 Hauptgang

Hausgemachte Käsespätzli 
Mit hausgemachten Röstzwiebeln
24.00

Vorspeisen

Grüne Blattsalate  
10.00

Gemischter Salat  
13.00

Karamellierter Schweizer Geiß Käse  
Mit Feigensenf, Pinienkernen, Birne, Nüsslisalat und Preiselbeer Vinaigrette
19.00

Alpina Plättli 
Mit verschiedenen Bündner Spezialitäten und Bergkäse aus der Region ab 2 Personen
32.00

Bündner Salsiz 
13.00

Gebratene Riesengarnelen mit Chili und Knoblauch
Mit lauwarmen Panzanella Salat, Basilikum, Cherrytomaten, Gurken

24.00 Vorspeise mit 3 Stück Riesengarnelen
29.00 Hauptgang mit 5 Stück Riesengarnelen

Zweierlei vom Rind (Tartar und Carpaccio)
Vom Schweizer Weiderind, Parmesan, roten marinierten Zwiebeln, Spicy Mayo, Brotchips
27.00

„Caesar-Salat“ Sous Vide gegarte Pouletbrust
Mit Eisbergsalat, Pommery Senf, Croutons, Speck

24.00 Vorspeise 120gr
29.00 Hauptgang 180gr

Tafelspitzbrühe mit Hausgemachten Flädle
12.00

Gelbe Tomaten-Gazpacho mit hausgemachtem Focaccia 
13.00

Karottenkokossuppe mit Zitronengras  
12.00

Haus Dekantes

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Mit Tessiner Luganighe, Marsala, Waldpilzen und Parmesanspänen
28.00

Hausgemachte Ravioli



Gefüllt mit Ricotta & Spinat, Pinienkerne, Cherrytomaten und Rucola
32.00

Spaghetti "di Gragnano" al Pesto Basilikum



Mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten und Fetakäse
24.00

Fondue Chinoise

Nur auf Vorbestellung



mit vielen köstlichen Saucen

Ab 2 Personen

58.00 pro Person

Das füsse Ende

Tagesdessert oder Tageskuchen

Preis nach Angebot

Hausgemachte Apfelküchli

Mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagrahm

13.00

Halbgefrorenes von der Schokolade

Mit Früchten, Pistazienpulver und Himbeercoulis

13.00

Diverse Glace nach Wahl, Fragen Sie uns nach den Aromen!

3.50 pro Kugel