

# TAGESKARTE

## APERRO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24  
mit Essiggemüse und Brot 

Bergkäse aus der Region mit Tessiner 21  
Früchtesenf, Birnenbrot und Nüssen 

Gratiniertes Ziegenkäse mit Rohschinencrumble, 18  
Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen

Hausgemachte Pastete vom Engadiner Kalb 22  
und Appenzeller Ente mit Pistazien, getrockneten  
Aprikosen und Waldorfsalat 

Alpen Tapas mit Produkten aus pro Person 26  
der Region **ab 2 Personen**

(Bündner Gerstensuppe, Capuns, diverse Bergkäse,  
Bündner Trockenfleisch, Scuoler Birnenbrotcanape  
mit Ziegenfrischkäse)

## SAISONALES

Bärlauchsuppe mit Croûtons  14

Spargelcremesuppe 16  
mit Engadiner Rohschinken-Crumble 

Linguine mit Zitrusauce, grilliertem Spargel, 19  
Balsamico di Modena und Grana Padano

— als Hauptgang 28

Engadiner Lammhaxe mit Gemüsebrunoise 39  
und Bärlauchrisotto 


Gemischter Blattsalat mit grilliertem Spargel, 18  
Sonnenblumenkernen, Radieschen, Rüebl  
an Himbeervinaigrette und Brotchips

Hinweise zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten  
Sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

### Fleischherkunft:

Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz,



Die mit  gekennzeichneten  
Speisen sind besonders  
nachhaltige Gerichte.



## UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Schweizer Rind mit Portwein- 70 g 26  
schalotten, schwarzer Knoblauchcreme, 140 g 36  
eingelegten Senfkörnern und hausge-  
machter Rosmarin-Tomaten Focaccia

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch 14  
und Schnittlauch **VEGAN MÖGLICH** 


— mit Engadiner Käse-Chili Wurst  +7


Gemischter Blattsalat mit Sentner Ei, 14  
Gurke, Rüebl und Gartenkresse  
dazu French-, Balsamico- oder Italiandressing

— Pouletspiessli im Kürbiskernmantel +12  
mit Zitrusaioli

— Tschliner Schafskäse +9  
mit Kirsch-Pfeffer-Chutney

Curry Linsen mit Tomaten 24  
und veganem Kräuter-Frischkäse **VEGAN**

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, 48  
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 

Alpen Cheeseburger vom Rind im Briochebrötli 34  
mit Ftaner Bergkäse, Bauernspeck aus Sent,  
Gewürzgurke und Cocktailsauce 

## SÜSSES

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleschlagrahm 12  
und Schokoladen-Knusper

Dreierlei Windbeutel mit Cremefüllung 12  
und Pistaziensponge

Tiramisu 12

Kuchen aus dem Tagesangebot 8


Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer 8

Verschiedene Glace-Sorten pro Kugel 3.50  
und Sorbets

# GETRÄNKE

## DRINKS

### OHNE ALKOHOL

Hausgemachte Limonade	5 dl	6.50
Gurke, Soda, Monin Gurkensirup, Minze, Zitronensaft		
Hausgemachte Limonade Mango-Ingwer	5 dl	6.50
Mangopüree, Soda, Ingwer, Limette		
Staibock Gazosa 	3.3 dl	6.50
— Amara   Bitterorange		
— Uzun   Heidelbeere		
— Pink Grapefruit		

### MIT ALKOHOL

Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
IVA Spritz		13.50
Belvedere Spritz		14.50
Bündner Liabi, Apfelmost, Prosecco		
Lillet Vive		12.50
Lillet blanc, gefrorene Beeren, Tonic		

## SÜSSGETRÄNKE


Coca-Cola   Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.50
Elmer Citro   Sinalco	3.3 dl	5
Rivella rot   blau	3.3 dl	5
Schweppes Bitter Lemon   Ginger Ale	2 dl	5.50
Ramseier Apfelsaft   Apfelschorle	3.3 dl	5
El Tony Mate	3.3 dl	6
Fuse Tea Lemon	3.3 dl	5.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## MINERALWASSER

Passugger mit Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Allegra ohne Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Scuoler Bergwasser	3 dl	3
	5 dl	5

## BIER

Calanda Edelbräu vom Fass	3 dl	6
	5 dl	8.50
Panache	3 dl	6
	5 dl	8.50
Calanda Senza alkoholfrei	3.3 dl	6
Erdinger Weissbier	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	6.50
Bun Tschlin cler 	3.3 dl	7.50

## RAST KAFFEE

Kaffee   Espresso   Ristretto	5.20
Doppelter Espresso	6.80
Milchkaffee   Cappuccino	6.80
Latte Macchiato	6.80
Tee «LeafCup by Ronnefeldt», verschiedene Sorten	6.50
Heisse Schokolade   Ovomaltine	6.80

## WEINE

Bitte beachten Sie unser Angebot an offenen Weinen auf unserer Tafel oder fragen Sie nach unserer Weinkarte.