


TAGESKARTE

APERERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke 24
mit Essiggemüse und Brot 

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

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

Burrata mit einer Variation von der Sommertomate, 22
Chili-Limetten und Cashewnüsse 

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

Rauchlachssuppe mit Kräuteröl 14
und rustikalen Brotcroûtons

Tomatensuppe mit Crème Fraîche  12

Linguine mit Zitrusauce und frischen Pfifferlingen 22
— als Hauptgang 29

Engadiner Lammhaxe mit Bündner Bramata 39
und Pfifferlingen 


Gemischter Blattsalat mit frischen Feigen, 22
geräuchertem Bauernschinken von der Metzgerei
Zanetti und Granatapfel

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 70 g 26
Chilimayonnaise, eingelegtem Gemüse 140 g 36
und hausgemachtem Butterbrioche

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch 14
und Schnittlauch **VEGAN MÖGLICH** 
— mit Engadiner Käse-Chili Wurst  +7

Gemischter Blattsalat mit Sentner Ei, 14
Gurke, Rübli und Gartenkresse
dazu French-, Balsamico- oder Italiandressing
— Pouletspiessli im Kürbiskernmantel +12
mit dunkler Knoblauch-Aioli
— Tschliner Schafskäse +9
mit Tomaten-Ingwer-Chutney

Vegane Capuns mit karamellisierten 24
Portweinschalotten **VEGAN** 

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, 48
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 

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

SÜSSES

Weisser Basilikum-Brownie mit Erdbeerensorbet 14

Mango-Tiramisu 14

Cheesecake mit Minze, Kirschen und einer Praline 14

Kuchen aus dem Tagesangebot 8


Engadiner Nusstorte von der Konditorei Benderer 8

Verschiedene Glacé-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
El Tony Mate Zero	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.