

# Aus heimischen Küchen

## Menu Engiadinais

Mozzarella cun dschambun sech Grischunais  
Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken

Schoppa da jotta opür üna salata dal bufet  
Gerstensuppe oder ein Salat vom Buffet

Filet da tschiervi dal grill cun pizochels da versa  
Hirschfilet vom Grill mit Engadiner Krautpizokels

Parfait da maruns Bergagliot opür tuorta da nuscha fatta in chasa  
Bergeller Maroniparfait oder hausgemachte Nusstorte

Fr. 72.00 menu cun 4 trats / 4-Gang Menu

Fr. 61.00 menu cun 3 trats / 3-Gang Menu

## Vorweg

Bündner Gerstensuppe	10.00
Scuoler Trockenfleisch-Carpaccio	17.00
Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken	18.00

## Danach

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Sursilvaner Capuns	21.00	29.00
Hausgemachte Gemüsecapuns	21.00	29.00
Engadiner Krautpizokels	19.00	26.00
Spinat-Quarkpizokels	19.00	26.00
Hirschfilet vom Grill (CHVA) mit Krautpizokels		46.00

## Zum Abschluss

Bergeller Maroniparfait mit Rumzwetschgen	12.00
Alp Mala Ziegenkäse mit Ligurito Olivenöl	9.00

# Saisonempfehlungen vom Küchenchef

## Vorweg

Tomatensalat mit Büffelmozzarella 16.00

und hausgemachtem Pesto

Oxtailravioli 18.00

mit Basilikum und Parmesanspänen

Marcos Foie Gras 19.50

mit Orangenconfit und Toast

## Danach

Feinste Engadiner Lammkotletten vom Grill 49.00

mit Rosmarinkartoffeln

Engadiner Kalbsnierchen an Dijon-Senfsauce 36.00

mit Zuckererbsen und Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 38.00

auf Bärlauchrisotto mit Cherry Tomaten

# Die besten regionalen Steaks vom Grill

## Genuin Rinds-Entrecôte

S 150 gr.	38.00
M 250 gr	46.00
L 350 gr	52.00
XL 500 gr	72.00

## Genuin Rinds-Filet

S 160 gr	47.00
M 220 gr	55.00

Rib Eye vom Natura Beef 250gr 51.00

Genuin Kalbskotlett, 280 gr. 54.00

# Kulinarisches aus aller Welt

## Vorweg

Salatauswahl vom Buffet (1 Teller) 11.00

Caramelisierter Ziegenweichkäse 18.00

auf Blattsalat mit Melone, Cherry Tomaten und Cashewnüssen

Ciccorino Rosso 13.00

an warmen Knoblauch-Sardellen Dressing

Feinster hausgebeizter Lachs 19.00

mit Senf- Dillsauce

Karottencremesüppchen mit Ingwer und Sahnehäubchen 11.00

Kurz grilliertes Rindscarpaccio 19.50

mit Parmesanspänen und Rucola

In Olivenöl gebratene Riesencrevetten 21.00

mit Knoblauch, Chilli und Kräuter (scharf)

Käseravioli an Salbeibutter 18.00

## Danach

½ Portion

**Saltimbocca alla Romana** mit Risotto "Fili"

33.00

38.00

Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei und unserem feinen Pilzrisotto

**Kalbsleber alla Veneziana** mit Butterrösti

33.00

38.00

Von Hand geschnetzelte Leber in Butter, mit Zwiebel und Salbei gebraten

**Züri-Gschnetzlets** Kalbsrahmgeschnetzletes mit Butterrösti

33.00

38.00

Ein Klassiker mit zartem Kalbfleisch und würziger Pilzrahmsauce

**Cordon bleu mit Pommes frites**

38.00

Der Klassiker vom Schweinerücken mit würzigem Käse

**Filetgoulasch Stroganoff** mit hausgemachten Spätzli

37.00

42.00

Rindsfiletwürfel an pikanter Sauce mit Paprika Zwiebel und Gurken

**Beefsteak Tartare** mit Butter und Toast

33.00

38.00

**Hausgebeizter Orkney Lachs (roh)** auf Rösti und Dill-Senfsauce

28.00

## Zum Abschluss

Beerentraum	10.00
Mousse au Chocolat „Filli“	12.00
Hausgemachtes Mandelkorokantparfait	12.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm Ein Schokokuchen der schokoladiger nicht sein könnte	6.00
Rumzweitschen mit Vanilleeis Mindestalter zum Verzehr 16 Jahre	11.00
Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert eine gewagte Kreation die Sie verzaubern wird	8.00
Affogato Vanilleeis mit einem Espresso verfeinert	7.00
Hausgemachte Engadiner Nusstorte so wie sie noch von der Nona gemacht wurde	6.00
Petit Dessert Eine Kugel Glace nach Wahl mit einem Kaffee oder Espresso	7.00