

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

Genuín Rinds-Entrecôte

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

Genuín Rinds-Filet

S 160 gr	47.00
M 220 gr	55.00

Rib Eye vom Natura Beef 250gr 51.00

Genuín 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 "Filli"

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 6.00

Ein Schokokuchen der schokoladiger nicht sein könnte

Rumzetschgen mit Vanilleeis 11.00

Mindestalter zum Verzehr 16 Jahre

Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert 8.00

eine gewagte Kreation die Sie verzaubern wird

Affogato 7.00

Vanilleeis mit einem Espresso verfeinert

Hausgemachte Engadiner Nusstorte 6.00

so wie sie noch von der Nona gemacht wurde

Petit Dessert 7.00

Eine Kugel Glace nach Wahl mit einem Kaffee oder Espresso