

Sommerliche Empfehlungen vom Küchenchef

Gurken-Randen-Gazpacho mit Joghurt (kalte Spanische Suppe) SFr. 9.50

Cucumber and beetroot gazpacho with yoghurt (cold Spanish soup)
Gazpacho di cetrioli e barbabietole con yogurt (zuppa fredda spagnola)

Variation von Rindsfilet-Carpaccio & Vitello tonnato (200 g) SFr. 29.00

Carpaccio of beef fillet, olive oil, parmesan and carpaccio of veal (medium roasted), tuna-caper sauce
Carpaccio di filetto di manzo, olio d'oliva, parmigiano e vitello (arrosto rosa) con salsa di tonno e capperi

Gegrillter Spiess von Riesen-Crevetten und Wassermelone

auf mariniertem Blattsalat SFr. 25.00

Grilled skewer of king prawns and watermelon on marinated lettuce
Spiedino di gamberoni e anguria alla griglia con lattuga marinata

Zucchini-Panna cotta mit Tomaten-Avocado-Tartar SFr. 18.00

Zucchini panna cotta with tomato and avocado tartar
Panna cotta di zucchini con tartare di pomodoro e avocado

Fitness-Teller – verschiedene marinierte Salate, Blattsalat

und medium gebratene Tagliata von der Rindshuft (120 g) SFr. 27.00

Fitness plate - various marinated salads, lettuce, medium fried stripes from the beef round
Piatto fitness – insalate mista e fette di manzo alla griglia

Paccheri (Teigware) "Surf & Turf" mit kurz gegrillten

Rindshuft-Streifen und Riesencrevetten, Rahm und Peterli-Pesto SFr. 30.00

Paccheri (pasta) "Surf & Turf" with fried strips of beef round and king prawns, cream and
Paccheri "Surf & Turf" con fette di manzo e gamberoni alla griglia, panna e

Cremige Polenta mit Waldpilzen und Fetakäse SFr. 25.00

Creamy polenta with wild mushrooms and feta cheese / Polenta cremosa con funghi porcini e feta

Kirsch-Crumble mit Vanille-Glace SFr. 12.50

Cherry crumble with vanilla ice cream / Crumble di ciliegie con gelato alla vaniglia

Hausgemachtes Sommer-Sorbet

Mojito **oder** Aperol (alkoholfrei) pro Kugel SFr. 3.80

Homemade summer sorbet Mojito **or** Aperol (non-alcoholic) per scoop
Sorbetto estivo fatto in casa Mojito **o** Aperol (analcolici) per pallina

mit einem Schuss Alkohol – weisser Rum **oder** Aperol pro Kugel SFr. 4.80

with alcohol - white rum or aperol per scoop / con alcool - rum bianco o aperol per pallina

Sommerwein-Empfehlung

2021 Brancaia Rosé IGT (100 % Merlot, BIO)

In der Nase Bouquet von Himbeeren, Rosenblättern, weissem Pfeffer und Hibiskus. Am Gaumen
saftig, frisch, trocken, wunderbar sommerlich mit Aromen von Himbeeren, Pfirsich und
Walderdbeeren. Ein frischer, fruchtiger und sehr eleganter Roséwein, der sich
als Aperowein ebenso wie zu einem guten Essen eignet.

Tenuta Brancaia, Toskana - Chianti, Italien

1 dl SFr. 5.50 / 7.5 dl SFr. 38.00

VORSPEISEN / APPETIZERS / ANTIPASTI

Beef-Tartar klassisch garniert mit Zwiebel und Essig-Gurke serviert mit Baguette

Garnished in traditional way with onions and pickles, baguette by side

Contorno classico con cipolle e cetriolo agrodolce, baguette di pane

grosse Portion (160 g) / large serving (5.64 oz) / grande porzione (160 g) SFr. 29.—

kleine Portion (90 g) / small serving (3.17 oz) / piccola porzione (90 g) SFr. 20.—

Bruschetta "Bellaval" mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl, gratiniert mit Mozzarella

Bruschetta "Bellaval" with tomatoes, onions, garlic and olive oil, brown under the grill with mozzarella

Bruschetta "Bellaval" con pomodori, cipolle, aglio e olio d'oliva, al forno con mozzarella

6 Stück / 6 pieces / 6 pezzi SFr. 13.90

3 Stück / 3 pieces / 3 pezzi SFr. 7.90

Salat vom Buffet / Salad from the Buffet / Insalata del buffet SFr. 11.50

Engadiner Tapas – Capuns mit Speck-Rahmsauce und

Pizokel mit Engadiner Wurst (20 min.) SFr. 13.50

Engadin Tapas - "Swiss chard roulade" with fried bacon **and** cream sauce and Pizokel - small dumplings

Engadine style - with fried Engadin sausage, onions, cream and baked with alpine cheese

Tapas engadinesi - Gnocchi con pancetta e carne secca avvolto con bietola, salsa di panna **e**

Gnocchetti con salsiccia da Engadina fritto, cipolla e panna, condita con formaggio alpino

HAUSGEMACHTE SUPPEN / HOME-MADE SOUPS / ZUPPE FATTI IN CASA

Tomatencrème-Suppe mit Basilikum-Crème fraîche SFr. 9.50

Cream of tomato with basil crème fraîche / Crema di pomodoro con crème fraîche all'basilico

Steinpilz-Bouillon mit Flädli SFr. 8.90

Bouillon of mushrooms (ceps) with sliced pancakes / Zuppa di boleti gialli con frittatine

Bündner Gerstensuppe mit Rippli-Fleisch und Gemüse SFr. 8.50

Grisons barley soup with meat from ribs and vegetables

Zuppa d'orzo alla grigionese con carne di lonza di maiale e verdure

Tages-Suppe / Soup of the day / Zuppa dal giorno SFr. 8.00

TEIGWARE / PASTA / PASTE

Spaghetti Carbonara oder **Bolognese** oder **Aglio-olio-peperoncini**

Spaghetti Carbonara or Bolognese or Aglio-olio-peperoncini

grosse Portion / large serving / grande porzione SFr. 19.50

kleine Portion / small serving / piccola porzione SFr. 16.50

Spaghetti Napoli oder **Basilikum-Pesto**

Napoli or basil pesto / Napoli o pesto di basilico

grosse Portion / large serving / grande porzione SFr. 16.50

kleine Portion / small serving / piccola porzione SFr. 13.50

BELIEBTE KLASSIKER / POPULAR CLASSICS / CLASSICS POPOLARI

Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites, saisonales Gemüse SFr. 38.—

Wiener Schnitzel – veal with french fries and seasonal vegetables

Cotoletta alla milanese di vitello con patate fritte e verdure di stagione

Cordon Bleu vom Kalb, Pommes frites, saisonale Gemüse SFr. 42.—

Cordon Bleu – veal with french fries and seasonal vegetables

Cordon Bleu di vitello con patate fritte e verdure di stagione

FLEISCH UND FISCH / Meat and Fish/ Carne e Pesce

Rinds-Entrecôte vom Argentinischen Angus (180 g)

medium gebraten, saisonales Gemüse
Sirloin steak of beef (6.34 oz), medium roasted, seasonal vegetables
Entrecôte di manzo (180 g), arrostito medio, verdure di stagione

SFr. 41.—

Rinds-Filet vom Argentinischen Angus (180 g)

medium gebraten, saisonales Gemüse
Tenderloin of beef (6.34 oz), medium roasted, seasonal vegetables
Filetto di manzo (180 g), arrostito medio, verdure di stagione

SFr. 52.—

Lamm-Karree (am Knochen) unter der Kräuter-Kruste (250 g)

rosa gebraten, saisonales Gemüse
Rack of Lamb (8.82 oz) with herb crust, medium roasted, seasonal vegetables
Carré d'agnello (250 g) in crosta alle erbe, arrostito medio, verdure di stagione

SFr. 52.—

Schweins-Rückensteak (180 g) rosa gebraten, saisonales Gemüse

Pork steak (6.34 oz), medium-well roasted, verdure di stagione
Cotoletta di maiale (180 g), arrostito rosa, verdure di stagione

SFr. 34.—

Maispouarden-Brust (160 g)

saftig gebraten, saisonales Gemüse
Chicken breast (5.64 oz), roasted, verdure di stagione
Petti di pollo (160 g), arrosto, verdure di stagione

SFr. 29.—

Côte de Veau (320 – 350 g)

rosa gebraten (Es hät solang es hät!), Salsa Verde, saisonales Gemüse
Ribeye on bone (11.3 – 12.3 oz), medium-well roasted, green sauce and seasonal vegetables
Costoletta di vitello (320 – 350 g), arrostito rosa, salsa verde e verdure di stagione

SFr. 75.—

Feinstes Kalbfleisch von der Metzgerei Hatecke, mind. 6 Wochen
am Knochen gereift im Felsenkeller Madürà

Best Veal from the butchery Hatecke at least 6 weeks the bone matured in the basement rocks Madürà.
Miglior vitello dalla macelleria Hatecke almeno 6 settimane l'osso maturate nel seminterrato rocce Madura.

Bitte wählen Sie 1 Beilage und 1 Sauce zu Ihrem Fleisch:

Please select 1 supplement to your meat / fish: / Seleziona 1 supplemento per la carne / pesce:

Pommes frites / french fries / patate fritte
Spätzli / spaetzle / spaetzle

Rösti-Kroketten / croquettes / crocchette
Reis / rice / riso

Saucen: Kalbs-Jus, Pfeffer-Rahmsauce, Kräuterbutter **oder** Salsa verde

Gebratenes Zander-Filet an einem Peterli-Pesto

gebackene Süsskartoffel-Spalten und Fenchel-Orange-Gemüse
Fried pike-perch fillet, parsley pesto, sliced and baked sweet potatoes, fennel and orange
Filetto di lucioperca, pesto di prezzemolo, spicchi di patate dolci al forno, finocchi e arance

SFr. 37.—

ENGADINER SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES FROM ENGADINE / SPEZIALITÀ ENGADINESE

Capuns "Mangoldwickel" mit Speck & Rahmsauce (ca. 25 min.)

"Swiss chard roulade" with fried bacon and cream sauce (25 minutes)
Gnocchi con pancetta e carne secca avvolto con bietola, salsa di panna (25 minuti)

SFr. 28.—

Pizokel-Pfanne mit Engadiner Hauswurst vom Hatecke

mit Zwiebeln und Rahm, überbacken mit Bündner Bergkäse
Pizokel - small dumplings Engadine style - with fried Engadin sausage, onions,
cream and baked with alpine cheese
Pizokel - Gnocchetti con salsiccia da Engadina fritto, cipolla e panna, condita con formaggio alpino

SFr. 27.—

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / VEGETARIAN DISHES / PASTI VEGETARIANI

Vegetarische Capuns „Mangoldwickel“

mit Gemüse & Rahmsauce (ca. 25 min.)

SFr. 27.—

„Swiss chard roulade“ with vegetables and cream sauce (25 minutes)

Involtino con bietola e verdura e salsa di panna (25 minuti)

Lauwarmer Quinoa-Salat mit Avocado, Kefen, Peperoni, Cherry-Tomaten, Zucchini und Minze (**Vegan**)

SFr. 27.—

Quinoa salad lukewarm with avocado, sugar peas, peppers, cherry tomatoes, zucchini & mint

Insalata di quinoa tiepida con avocado, piselli, peperoni, pomodori, zucchine e menta

KALTE BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

COLD BÜNDNER SPECIALTIES / SPECIALITÀ DI CARNE SECCA DAL GRIGIONI

Gemischter Bündnerteller / Mixed Grisons Platter / Piatto Grigioni misto

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Speck und Bergkäse

SFr. 28.—

Bündnerfleisch (air-dried beef), raw ham, Salsiz, Coppa, bacon and alpine cheese

Carne secca (manzo), prosciutto crudo, salsiz, coppa, lardo e formaggio alpino

Bündnerfleisch-Teller / Bündnerfleisch platter / Piatto Grigioni

SFr. 30.—

all Bündnerfleisch / solo carne secca (manzo)

Bündnerfleisch mit Tschliner Bergkäse und Mutschli

SFr. 31.—

Bündnerfleisch and alpine cheese / Carne secca (manzo) e formaggio alpino

Bauern-Salsiz vom Metzger Hatecke

SFr. 15.—

Farmer's Salsiz from butcher Hatecke / Salsiz di contadino del macellaio Hatecke

Tschliner Bergkäse (8 Monate) **und Mutschli** (4 Monate)

SFr. 15.—

Grisons Alpine Cheese (8 mounts) from Tschlin / Formaggio alpino (8 mesi) da Tschlin

Liebe Kinder! / HI KIDS! / CARI BAMBINI!

Zu jedem Kindergericht gibt es 1 Kugel Glace nach Wahl für Euch. Bitte fragt unser Service-Personal nach unserer Ausmahl-Karte von Marron – unserem Haushund.

Miki Maus, paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes frites

SFr. 16.—

Roasted escalope of pork with french fries / cotoletta alla milanese con patate fritte

Globi-Teller, Spaghetti mit Tomatensauce **oder** Fleischsauce

SFr. 12.—

Spaghetti with tomato **or** meat sauce / spaghetti al pomodoro **o** bolognese

Mister Potato, Portion Pommes frites

SFr. 8.50

serving of french fries / porzione di patate fritte

Schnickeschnack, 1 Paar Wienerli mit Pommes frites

SFr. 13.—

2 hot dogs with french fries / due salsicce (Wieners) con patate fritte

Miss Piggy, Chicken-Nuggets vom Poulet-Schenkel mit Pommes frites

SFr. 16.—

Chicken-Nuggets with french fries / Chicken-Nuggets con patate fritte

Goofy, gebratenes Schweins-Schnitzel natur, dunkle Rahm-Sauce, Spätzli

SFr. 16.—

Roasted escalope of porc, cream sauce, spaetzle

Scaloppine arrostate, salsa di panna scura e gnocchetti

Spätzli mit dunkler Rahm-Sauce

SFr. 9.50

Spaetzle and cream sauce / Gnocchetti con salsa di panna scura

Allergien & Unverträglichkeiten / Allergies / intolerances / Allergie/intolleranze

Bitte informieren Sie uns **vor der Bestellung** Ihrer Speisen über Unverträglichkeiten / Allergien.

Before ordering your food/drinks, please inform us of any intolerances/allergies.

Prima di ordinare i tuoi cibi/bevande, ti preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze/allergie.

GLUTENFREI & LACTOSEFREI

Gluten free and lactose free / Senza glutine e senza lattosio

Tomatencrème-Suppe Cream of tomato / Crema di pomodoro SFr. 9.50

Steinpilz-Bouillon mit Gemüse-Streifen (vegan) SFr. 8.90

Bouillon of mushrooms (ceps) with vegetable stripes / Zuppa di boleti gialli con verdure

Bündnerfleisch-Teller / Bündnerfleisch platter / Piatto Grigioni

nur Bündnerfleisch, dazu Brot gluten- & lactosefrei SFr. 30.—

all Bündnerfleisch with gluten free bread / solo carne secca (manzo) con pana senza glutine

Bündnerfleisch mit Tschliner Bergkäse (8 Monate gereift) SFr. 31.—

Bündnerfleisch and alpine cheese 8 months / Carne secca (manzo) e formaggio alpino 8

Lauwarmer Quinoa-Salat mit Avocado, Kefen, Peperoni,

Cherry-Tomaten, Zucchini und Minze (Vegan) SFr. 27.—

Quinoa salad lukewarm with avocado, sugar peas, peppers, cherry tomatoes, zucchini & mint

Insalata di quinoa tiepida con avocado, piselli, peperoni, pomodori, zucchine e menta

Gebratenes Zander-Filet an einem Kräuter-Pesto,

gebackene Süsskartoffel-Spalten und Fenchel-Orangen-Gemüse SFr. 37.—

Fried pike-perch fillet, herb pesto, sliced and baked sweet potatoes, fennel and orange

Filetto di lucioperca, pesto di prezzemolo, spicchi di patate dolci al forno, finocchi e arance

Penne mit einer Sauce Ihrer Wahl (Zubereitungszeit ca. 20 min.)

Gluten free Spaghetti or Penne - please select one sauce (preparation time approx. 20 min):

Spaghetti o penne senza glutine – una salsa a scelta (tempo di preparazione circa 20 minuti):

Napoli, Basilikum-Pesto SFr. 19.—

Napoli, basil pesto / Napoli, pesto di basilico

Arrabbiata oder Aglio-olio-peperoncini SFr. 23.—

Arrabbiata (spicy), garlic-oil-chili pepper / Arrabbiata (piccante), aglio-olio-peperoncini

Bolognese (Rind- und Kalbfleisch) SFr. 26.—

Bolognese (beef and veal) / Bolognese (manzo e vitello)

Alle Fleisch-Spezialitäten (ausgenommen Cordon Bleu und Wiener Schnitzel) können wir ebenfalls mit angepassten Saucen sowie Beilagen glutenfrei und lactosefrei für Sie zubereiten.

All meat specialties (except Cordon Bleu and Wiener Schnitzel) can also be prepared with adapted sauces and side dishes gluten-free and lactose-free.

Tutte le specialità di carne (eccetto Cordon Bleu e Wiener Schnitzel) possono essere preparate con salse e contorni adattati senza glutine e senza lattosio.

Herkunft Fleisch / origin meat / carne di origine

Rind / beef / manzo: CH, Argentinien, Uruguay, Paraguay • Kalb / veal / vitello: CH

Schwein / pork / maiale: CH • Geflügel / poultry / pollame: CH, Frankreich, Brasilien

Lamm / lamb / agnello: CH; Neuseeland

Ausl. Fleisch kann evtl. mit Hormonen und/oder Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Foreign meat may have been produced with hormones and/or antibiotics and/or antimicrobial performance enhancers.

La carne estranea potrebbe essere stata prodotta con ormoni e/o antibiotici e/o potenziatori delle prestazioni antimicrobiche

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

SPECIALTIES OF THE HOUSE / SPEZIALITÀ DELLA CASA

Original Schweizer Käse-Fondue (200 g) SFr. 27.—

Hausmischung zubereitet mit Weisswein, Gewürzen

und Willisauer Kirsch-Schnaps, serviert mit Brot und/oder G'schwellti, saures Gemüse

Original Swiss Cheese Fondue (250 g, 8.8 oz) our specialty cooked with white wine, spices

and cherry brandy, served with bread and/or boiled potatoes with skin gherkins and pickled onions

Fondue svizzero di formaggio (250 g) fatto della casa con vino bianco, spezie e Grappa alla ciliegia,

servito con pane e/o patate di primizia, cetriolini e cipollini

Supplement Käse pro 100 g:

SFr. 6.90

Extra cheese per 100 g (3.5 oz) / Formaggio supplemento ogni 100 g

Verfeinern Sie Ihr individuelles Käse-Fondue nach Wahl mit:

Birnen und / oder Ananas in Stücken pro 100g:

SFr. 3.90

Pears or pineapple chunks per 100 g (3.5 oz) / Pezzi di pere o ananas ogni 100 g

Bündnerfleisch pro 70 g:

SFr. 14.50

Bündnerfleisch (air-dried beef) per 70 g (2.47 oz) / Carne secca di manzo ogni 70 g

Fondue Chinoise (200 g Fleisch / 7 oz meet) mit Bouillon

SFr. 33.—

Broth Fondue / Fonduta di carne in brodo (200 g)

oder / or / o

Fondue Bourguignonne (200 g Fleisch / 7 oz meet) mit Öl

SFr. 45.—

Oil Fondue / Fonduta di carne in olio (200 g)

4 verschiedene Fleischsorten (Kalb, Truthahn, Rind, Schwein)

4 kalte Saucen, diverse saure Gemüse und Früchte

4 different meats (veal, turkey, beef, pork), 4 cold sauces, various pickled vegetables and fruit

4 differenti carne (vitello, tacchino, manzo e maiale), 4 salse fredde, verdura in aceto e frutta

Supplement Fleisch pro 100 g:

SFr. 9.90

Extra meat per 100 g (3.5 oz) / Carne supplemento ogni 100 g

„Heisser Stein“ (200 g Fleisch vom Tischgrill mit Granit-Stein)

Auf Vorbestellung oder Anfrage / On reservation or inquiry / Su prenotazione o richiesta

„Hot Stone“ (7 oz meat) Roast meat on the table by yourself

„Pietra calda“ (200 g) carne arrosto in tavola da soli

4 verschiedene Fleischsorten (Kalb, Rind, Truthahn, Schwein)

4 kalte Saucen, saure Gemüse und Früchte

SFr. 33.—

4 different meats (veal, turkey, beef, pork), 4 cold sauces, various pickled vegetables and fruit

4 differenti carne (vitello, tacchino, manzo e maiale), 4 salse fredde, verdura in aceto e frutta

Supplement Fleisch pro 100 g:

SFr. 9.90

Extra meat per 100 g (3.5 oz) / Carne supplemento ogni 100 g

Raclette-Käse pro 100 g:

SFr. 6.90

Raclette-cheese per 100 g (3.5 oz) / Formaggio di raclette ogni 100 g

Als Beilage können Sie wählen

(für Fondue Chinoise, Bourguignonne & Heisser Stein):

Choice of side dish (Fondue Chinoise and Hot Stone): / Contorni a scelta (Fondue Chinoise e „Pietra calda“):

Pommes frites, Rösti-Kroketten oder Reis

French fries, potato croquettes, rice / patate fritte, croquette o riso