SALATE SUPPEN UND VORSPEISEN

Grüner Salat. Auswahl an saisonalen Salaten

12chf.

Gemischter Salat. Auswahl an Salaten und rohem Gemüse der Saison

15chf

Wirsing-Salat mit Birnen, Rosinen, Pinienkernen und Granatapfel

20 chf

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln

16chf.

Bündner Gerstensuppe

16chf.

Platte mit verschiedenen Wurstwaren und Käse aus dem Bergell

26chf normale ./ 20chf kleine

Rindertartar mit Senf-Honig-Sauce und knusprigem Brot

130 gr 30chf. / 90 gr 24chf

Pochiertes Ei, Kastaniencreme, Ziegenkäse und Spinat

22 chf.

Lauchflan, Kartoffelcreme und Chips aus lila Kartoffeln

22 chf.

ERSTE GÄNGE UND HAUPTGERICHTE

Tagliatelle mit Wildfond, kurz angebratenem Rehfleisch und Pfifferlingen
32chf.

Kartoffel-Kastanien-Gnocchetti in Butter und Salbei mit Bregaglia-Käsefondue und knusprigem Guanciale
26chf. normale / 20chf kleine

Traditionelle Veltliner Pizzoccheri
26chf. normale / 20chf kleine

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffelrösti
52chf. normale / 44chf kleine

Mit Fleisch gefüllte Wirsing-Capuns, in eigener Soße und mit Kartoffelpüree
38chf.

Forellenfilet „alla mugnaia“ mit gebackenem Kürbis und sautiertem Mangold
44chf. normale / 34chf kleine