

MENÜ

VORSPEISE

	1/2 port	1 port
Aufschnittplatte mit Alpenkäse, Buchweizen-Focaccia und Essiggemüse (für 2 Personen)	19,00	25,50
Haus-Marinierter Lachs mit Buchweizen knuspriges Croutons und Meerrettichsauce		19,00
Gerstensuppe in Graubünden Stiel		11,00
Tages-Suppe		11,00
Grüner Salat		7,50
Gemischter Salat		9,50
Hausgemachte geräuchertes Hirsch-Carpaccio, rohes Steinpilz und Preiselbeer-Coulis		19,00
Rehtartare, Waldfrucht-gesalzene Sahne, Crouton und Alpenbutter		19,00

ERSTE GÄNGE

1/2 port 1 port

Pasta mit Tomatensauce	11,00	15,00
Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf)	12,00	16,00
Pasta mit Bolognesesauce	13,00	17,00
Hausgemachte Dill-Tagliatelle mit Hirsch-Bolognese-sauce und Reduktion von Rotwein aus dem Veltlin	18,00	23,00
Hausgemachte Tagliolini mit Alpenbutter und Trüffel	30,00	35,00
Hausgemachte Dill-Tagliatelle mit Gämse-Bolognese-sauce	23,00	28,00
Ravioloni gefüllt mit Wild und Maronen mit Wildfond		21,00
Capunet aus Valposchiavo <i>Spinat grünen Spätzli mit Käse, Butter und Knoblauch angerichtet</i>	15,00	20,00
Pizzoccheri <i>Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, Wirsing und mit Käse (Bitto und Casera)</i>	15,00	20,00
Margottino di polenta <i>Polenta mit Eigelb, Casera-Fondue und Butter und Salbei (auf Wunsch schwarze Trüffel-brunoise 5,- Chf)</i>		18,00

SPECIAL

CHF

Fondue di formaggio 29,00
Käsefondue serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse

Brötchen gefüllt mit 8,50
Schinken / Rohschinken / Salami / Mortadella / Speck /
Coppa / Bauchschinken / Bresaola / Käse

HAUPTSPEISEN

CHF

Hirsch-Tagliata mit Trüffel, gebackenen Kartoffeln und Tagesgemüse	45,00
Hirschmedaillon auf Briochebrot mit Kartoffelchips und sautierten Steinpilzen	42,00
Lokales Schweinekotolett-Schnitzel mit Pommes	27,50
Bratwurst mit Rösti oder Pommes und Zwibelsauce	19,00
Grillkäse mit Polenta und Gemüse	15,00

EXTRA BEILAGEN

CHF

Sautierte Pilze	9,00
Kleine Portion Pommes	6,00
Pommes	9,00
Polenta	6,00
Sautierten Kartoffeln	6,00
Gemüse	6,00

DESSERT

CHF

Tiramisù	10,00
Kleinerkuchen mit Chantilly-Creme und Waldfrücht	9,00
Kastanien-Vermicelli	9,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce	11,50
Hausgemachte Engadiner Nusstorte	9,00
Schokoladenbuchweizenkuchen mit heißer Waldbeersauce	9,00
Kleine Auswahl an Schweizer Käse serviert mit Marmelade und Honig	15,00