


## KLEINE GERICHTE / POUR LA PETITE FAIM


<b>Nüsslisalat ( Feldsalat ) mit Ei, Croutons, Speck und French Dressing</b> <i>Salade de doucette aux œufs hachés, croûtons, lard et french dressing</i>	17
<b>« Caesar Salad » : Lattichstreifen an cremigem Dressing mit Cherry-Tomaten, Speck, Kapernäpfeln und Croutons</b> <i>«Salade Caesar» : laitue romaine au dressing à la crème, tomates cerises, lard, câpres et croûtons</i>	26
<b>Siedfleisch-Essenz vom Bündner Rind mit seiner Einlage, Wurzelgemüse und Flädli ( Pfannkuchenstreifen )</b> <i>Essence de bœuf bouilli de la région et sa viande aux légumes racines et célestins</i>	16 12
<b>Gerstensuppe mit Bündner-Bio-Rollgerste, Gemüse und Trockenfleischwürfeln</b> <i>Crème d'orge aux légumes et viande séchée</i>	17 13
<b>Melone mit Bündner Rohschinken und hausgemachtem Meersalz-Grissini</b> <i>Melon au jambon cru de la région et grissini au fleur de sel</i>	21

## HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX


<b>Spaghetti mit Tomatensauce / </b> <b>Bolognaise oder «aglio, olio e peperoncini»</b> <i>Spaghetti selon votre choix aux sauces tomates / bolognaise ou « aglio, olio e peperoncini »</i>	26
<b>Hausgemachte Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce und Hackfleischbällchen vom einheimischen Vitellone</b> <i>Pâtes tagliatelle maison à la sauce tomate piquante et boulettes de viande de jeune bœuf de la région</i>	26
<b>Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb mit, Kapern, Sardellen, Zitrone, Preiselbeeren und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf</b> <i>Escalope de veau panée à la viennoise aux câpres, anchois, citron, airelles rouges et salade de pommes de terre de montagne de S-chanf</i>	36
<b>«Tagliata di manzo» : Aufgeschnittenes Entrecôte vom Schweizer Rind mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan und Cherry-Tomaten</b> <i>Tranches d'entrecôte de bœuf suisse grillées à la roquette marinée, écailles de parmesan et tomates cerises</i>	39
<b>Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir buntes Gemüse.</b> <i>Tous les plats principaux sont accompagnés d'un bouquet de légumes.</i>	

 **Vegetarische Gerichte / Plats végétariens**

## SNACKS

<b>Rusticobrot-Sandwiches / Sandwiches de pain rustico mit Bündnerfleisch / au boeuf séché mit Rohschinken / au jambon cru mit gekochtem Schinken / au jambon cuit mit Bündner Bergkäse / au fromage de montagne </b>	je 12
<b>Club Sandwich : Doppelstock-Sandwich mit Eisbergsalat, «gezupfter» Poularde, Speck, Ei, Tomate und Pommes Chips</b> <i>Club sandwich : salade iceberg, poularde, lard, œuf, tomates et pommes-chips</i>	29
<b>Waldhaus Burger vom Bergeller Rind mit eingelegten Gurken, Barbeque-Sauce, Tomate, Röstzwiebeln, Babylattich und Bündner Fries</b> <i>Burger de bœuf du Val Bregaglia aux concombres au vinaigre, sauce barbecue, tomate, oignons frits, laitue romaine et pommes frites</i>	36
<b>« Ciabatta Roastbeef » : Gegrillte Ciabatta mit Tartar-Sauce, Roastbeef, Rucola und Parmesan</b> <i>Pain ciabatta grillé à la sauce tartare, roastbeef, roquette et parmesan</i>	18

## ZUM TEILEN

<b>Bündner Teller mit regionalen Trockenfleischspezialitäten</b> <i>Assiette des Grisons aux viandes séchées de la région</i>	29
<b>Finger Sandwiches, vier verschiedene mit Lachs, Gurken, Schinken und Tomaten-Mozzarella</b> <i>Quatre sandwiches au saumon, concombres, jambon et au tomates et mozzarella</i>	16
<b>Flammkuchen:</b> <b>«Classic» mit Sauerrahm, Speck und Lauch</b> <i>«Classique» aux poireaux lard et crème aigre</i>	16
<b>«Vegetarisch» mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola </b> <i>«Végétarien» aux tomates séchées, olives et roquette</i>	
<b>Herkunft der Produkte / L'origine de nos produits:</b> <b>Schweiz: Rind, Schwein, Lamm, Poulet und Kalb / Suisse: bœuf, porc, agneau, poularde et veau.</b> <b>Schottland: Rauchlachs / Écosse: saumon fumé</b>	

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**  
*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes (gluten, lactose, arachides, ...) dans nos plats.*