

KLEINE GERICHTE / POUR LA PETITE FAIM

Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei, Croutons, Speck und French Dressing <i>Salade de doucette aux œufs hachés, croûtons, lard et french dressing</i>	17
« Caesar Salad » : Lattichstreifen an cremigem Dressing mit Cherry-Tomaten, Speck, Kapernäpfeln und Croutons <i>« Salade Caesar » : laitue romaine au dressing à la crème, tomates cerises, lard, câpres et croûtons</i>	26
Siedfleisch-Essenz vom Bündner Rind mit seiner Einlage, Wurzelgemüse und Flädli (Pfannkuchenstreifen) kl. Portion	16 12
<i>Essence de bœuf bouilli de la région et sa viande aux légumes racines et célestins</i>	
Gerstensuppe mit Bündner-Bio-Rollgerste, Gemüse und Trockenfleischwürfeln kl. Portion	17 13
<i>Crème d'orge aux légumes et viande séchée</i>	
Vegane Blumenkohlcremesuppe ✓ mit Mandelmilch und Wintertrüffel kl. Portion	17 13
<i>Potage de chou-fleur végétalien aux lait d'amandes et truffe d'hiver</i>	

HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti mit Tomatensauce ✓ / Bolognaise oder « aglio, olio e peperoncini » <i>Spaghetti selon votre choix aux sauces tomates / bolognaise ou « aglio, olio e peperoncini »</i>	26
Taglierini mit glasiertem Hummer, Krustentiersauce und Estragon <i>Pâtes taglierini maison au homard glacé, sauce de crustacées et estragon</i>	36
Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb mit, Kapern, Sardellen, Zitrone, Preiselbeeren und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf <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
Medaillon vom Schweizer Rindsfilet (160g) mit Rotweinjus und hausgemachten « Bündner Fries » <i>Médaille de filet de bœuf suisse (160g) au jus au vin rouge et frites de pommes de terre des Grisons maison</i>	49
Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir buntes Gemüse. <i>Tous les plats principaux sont accompagnés d'un bouquet de légumes.</i>	

✓ Vegetarische Gerichte / Plats végétariens

SNACKS

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

ZUM TEILEN

Bündner Teller mit regionalen Trockenfleischspezialitäten <i>Assiette des Grisons aux viandes séchées de la région</i>	29
Finger Sandwiches, vier verschiedene mit Lachs, Gurken, Schinken und Tomaten-Mozzarella <i>Quatre sandwiches au saumon, concombres, jambon et au tomates et mozzarella</i>	16
Flammkuchen: « Classic » mit Sauerrahm, Speck und Lauch <i>« Classique » aux poireaux lard et crème aigre</i> « Vegetarisch » mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola ✓ <i>« Végétarien » aux tomates séchées, olives et roquette</i>	16

Herkunft der Produkte / L'origine de nos produits:
Schweiz: Rind, Schwein, Lamm, Poulet und Kalb. / Suisse: bœuf, porc, agneau, poularde et veau.
Schottland: Rauchlachs. / Écosse: saumon fumé.

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.

SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH
12 BIS 23 UHR