

Potages / Suppen

Essence de bœuf bouilli de la région et sa viande aux légumes racines et célestins

«Siedfleisch-Essenz» : klare Suppe vom Bündner Rind mit seiner Einlage, Wurzelgemüse und Flädli (Pfannkuchenstreifen) 12.- / 16.-

Potage crème de carottes et gingembre végétalien ✓ à l'huile de chili et pistou de coriandre

Vegane Karotten-Ingwercremesuppe mit Chili-Öl und Koriander-Pesto 12.- / 16.-

Crème d'orge aux légumes et viande séchée

Bündner Gerstensuppe mit Bio-Rollgerste, Gemüse und Trockenfleisch 13.- / 17.-

Hors d'oeuvre / Vorspeisen

Feuilles de salades / Blattsalat 10.- / 13.-

Salade mêlée / Gemischter Salat 14.- / 17.-

Salade de doucette aux œufs hachés, croûtons, lard et french dressing

Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei, Croutons, Speck und French Dressing 19.-

« Salade Caesar » - laitue romaine au dressing à la crème aux tomates ramatini, lardons, croûtons, câpres et écaillés de parmesan

« Caesar Salad » - Babylattich an cremigem Dressing mit Ramatini-Tomaten, Speck, Croutons, Kapernäpfeln und gehobeltem Parmesan 26.-

Crevettes géantes gratinées au beurre de Curry Panang et nouilles chinoises frites

Riesengarnelen mit Panang Curry-Butter gratiniert und frittierten Glasnudeln 24.-

« Insalata Caprese » : carpaccio de tomates ✓ et mozzarella de bufflonne à la crème de basilic et roquette marinée

« Insalata Caprese » : Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella, Basilikum-Crème und mariniertem Rucola 24.-

Tartare de bœuf suisse classique aux câpres, oignons rouges, toast et beurre de l'Engadine

Tartar vom Schweizer Rind, klassisch angemacht, mit Kapern, roten Zwiebeln, Toast und Engadiner Butter 29.-/39.-

Club sandwich : salade iceberg, poularde, lard, oeuf, tomates et pommes-chips

Club-Sandwich mit Eisbergsalat, « gezupfter » Poularde, Speck, Ei, Tomaten und Pommes-Chips 29.-

✓ Vegetarische Gerichte ▪ Plats végétariens

Pasta, etc.

« Gnocchi alla genovese » : gnocchi de pommes de terre maison au pistou de basilic, chili, dés de pommes de terre et haricots verts ✓

« Gnocchi alla Genovese »
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum-Pesto, Chili, Kartoffelwürfeln und grünen Bohnen 26.-

Roesti de pommes de terre de montagne de S-chanf à l'œuf au plat, fromage de montagne et lard

Rösti von Bergkartoffeln aus S-chanf mit Spiegelei vom Bündner Huhn aus Cazis, Bergkäse und Speck 26.-

Spaghetti au choix aux sauces tomate, bolognaise ou «aglio, olio e peperoncini»

Spaghetti nach Wahl mit Tomatensauce- / Bolognaise oder «aglio, olio e peperoncini» 22.- / 26.-

Viandes et poissons / Fisch- und Fleischgerichte

Filet de loup de mer sauté sur la peau aux risotto au safran

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Safran-Risotto 39.-

Filet de saumon des Grisons sauté sur la peau au riz pilaf

Auf der Haut gebratenes Filet vom Bündner Lachs aus Lostallo mit Pilaf-Reis 39.-

Escalope de veau panée à la viennoise aux câpres, anchois, citron, aïelles rouges et salade de pommes de terre de montagne de S-chanf

Wienerschnitzel vom einheimischen Kalb mit Kapern, Sardellen, Zitrone, Preiselbeeren und Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf 36.-

Vol-au-vent au fricassé de volaille suisse et petits pois à la menthe fraîche

« Poulet-Pastetchen »
Frikassee vom Schweizer Poulet im Pastetenhaus mit jungen Erbsen und frischer Minze 36.-

Médallions de filet de bœuf suisse rôtis à la sauce crème au poivre et roesti

Medallions vom Schweizer Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce und Rösti 49.-

Tous les plats sont servis avec un bouquet de légumes

Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir buntes Gemüse