

VORSPEISEN

WINTERSALAT

Bunte Blattsalate mit Apfel-Dressing, 22
Ramatini-Tomaten, gegrilltem Apfel, Brüsseler Endivie,
Speck-Croutons und hausgemachtem Grissini ³

GIGERS SALAT

Bulgur-Salat mit roten Bohnen, Mais, Burrata-Creme, 19
Radieschen und Spinat ¹

BACHFORELLE

Tartar von der geräucherten Bachforelle mit Broccoli-Püree, 24
gepickelter Fingerkarotte und Broccoli ^{2 1 3}

« PLAIN IN PIGNA » – KROKETTE

Krokette aus Kartoffeln und Speck 27
mit Bergkäse-Cayennepfeffer-Sauce und Kohlsalat

BÜNDNER PLÄTTLI

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salametti 29
und Bauern-Speck mit Bergkäse,
hausgemachtem Essig-Gemüse und Engadiner Butter

PINSA

Bianca: mit Burrata, Pistazien und Rucola ¹ 19
auf Wunsch mit Mortadella +5

Golosa: mit Petersilien-Pesto, Sardellen, Burrata, 22
Cherry-Tomaten und Rucola

BUCHWEIZEN-SUPPE

Buchweizen-Cremesuppe 15
Waadtländer Saucisson (Schweinswurst) und Rahm ²

PETERSILIEN-SELLERIE-SUPPE

Cremesuppe aus Petersilienwurzel und Sellerie 16
mit Tomaten-Crumble ¹

HAUPTSPEISEN

LASAGNE ORTOLANE

mit Gemüseragout, Basilikum-Pesto und Espuma, Zucchini und Mandeln ¹ 27

« POLPETTE »

Hausgemachte Hackbällchen vom Schweizer Rind mit karamellisiertem Zwiebel-Jus auf Rahmwirsing und blauen Bio Kartoffeln aus S-chanf 32

WINTER-GEMÜSE

Topinambur-Creme mit Brüsseler Endivie, Rosenkohl, Mini-Gemüse, Spinat und veganer Kräuter-Mayonnaise ^{1 2 3} 27

KÜRBIS-GNOCCHI

Hausgemachte Kürbis-Kartoffelgnocchi in Salbei-Butter mit Radicchio, gerösteten Nüssen und Amaretti-Bröseln ¹ 29

BOHNEN-RACLETTE-BURGER

mit einem Patty aus Bohnencreme und Karamell-Zwiebeln, Tomate, marinierten Gurken, Raclette-Käse und Bündner Fries ¹ 34

LOSTALLO LACHS

Filet vom Bündner Lachs aus Lostallo mit Blumenkohl, Bohnencreme, Nussbutter, Haselnüssen und Pommes Amandine (Kartoffelkroketten mit Mandeln) ² 42

OSSOBUCO

Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Rotwein-Jus mit Gremolata, glasierten Karotten und weisser Tessiner Polenta 39

GIGERS PULLED BEEF-BURGER

12 Stunden geräucherte und gezupfte Short Ribs im Bun mit BBQ-Sauce, süss-sauren Nostrano-Gurken, Tomaten, Coleslaw-Salat und hausgemachten Bündner Fries 36

ENGADINER KALBSGESCHNETZELTES

Streifen vom einheimischen Kalb in Steinpilzsauce mit buntem Gemüse und Kartoffel-Rösti ² 44

1 1 2 1 3

1 Vegetarisch

2 Gluten-frei

3 Laktosefrei

SO EIN KÄSE

**Fondues ab 2 Personen
mit Käse von der Sennerei Pontresina
Serviert mit Brot, Gschwellti und Essiggemüse**

WALDHAUS-FONDUE

Geros Hausmischung ^{1 1 2 1 3}
pro Person 34

STEINPILZ-FONDUE

Geros Hausmischung mit getrockneten Steinpilzen ^{1 1 2 1 3}
pro Person 36

CHAMPAGNER-TRÜFFEL-FONDUE

mit Wintertrüffel ^{1 1 2 1 3}
pro Person 42

GLETSCHER-RACLETTE

Traditionelles Gletscher-Raclette
von der Sennerei in Pontresina
serviert mit Gschwellti und Essiggemüse ^{1 1 2 1 3}

À discrétion 36

Pro Portion oder als Vorspeise 22

Kirsch, 2cl von der Lipp Brennerei aus Maienfeld 9

OFYR-TISCHGRILL

**Auf Vorbestellung und ab 2 Personen.
Geniessen Sie gemeinsam einen entspannten Grill-Abend.
Mit dem OFYR-Tischgrill können Sie Ihre Speisen selbst
am Tisch zubereiten. Probieren Sie es aus.**

ZUM GRILLEN

Rinds-Medaillon, Kalbsschnitzel, Truthahnbrust,
Schweinefilet und Tiefsee-Garnelen ^{2 1 3}

SAUCEN UND BEILAGEN ZUR WAHL

Joghurt-Minz-Sauce, Knoblauchsauce,
BBQ-Sauce oder Senf-Dill-Sauce,
Reis, Gemüse zum Grillen, Bündner Fries ²
pro Person 59

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| QUARK–SANDDORN–MOUSSE mit roten « Ruby Rubina »-Schokoladen-Perlen, Pistazien-Eis und Erdbeer-Sauce ¹ | 17 |
| BRANDTEIGGEBÄCK gefüllt mit Schokoladen-Mousse mit Haselnüssen und Orangen-Filets an Passionsfruchtsauce ¹ | 16 |
| ZWETSCHGEN IM BLÄTTERTEIG mit Vanillesauce und Mandelkrokant ¹ | 16 |
| ORANGEN–SORBET mit Grand-Marnier ^{1 2 3} | 14 |
| HAUSGEMACHTES EIS & SORBET pro Kugel Eis: Vanille, Mocca, Schokolade, Pistazie ^{1 2} Sorbet: Zitrone, Orange ^{1 2 3} | 4 |
| mit Schlagrahm | 1.5 |

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Herkunft unserer Produkte

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Lachs und Forelle kommen aus der Schweiz, wenn möglich aus der Region; die Mortadella ist aus Italien; der Truthahn kommt aus Ungarn und die Tiefsee-Garnelen sind aus Vietnam.

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST

^{1 2 3}

¹ Vegetarisch

² Gluten-frei

³ Laktosefrei