

Petite / grande portion
Kleine / grosse Portion

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 de chou-fleur végétalien aux lait d'amandes et truffe d'hiver ✓
Vegane Blumenkohlcremesuppe mit Mandelmilch und Wintertrüffel 13 / 17

Crème d'orge aux légumes et viande séchée
Bündner Gerstensuppe mit Bio-Rollgerste, Gemüse und Trockenfleisch 13 / 17

Hors d'oeuvre / Vorspeisen

Salade de doucette aux œufs hachés, croûtons, lard et french dressing
Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei, Croutons, Speck und French Dressing 17

Fines tranches de rôti de bœuf, servies froides, à la sauce tartare, petit bouquet de salades et légumes au vinaigre maison
Kalt aufgeschnittener Braten vom Rind mit Tartar Sauce an kleinem Salat und hausgemachtem Essiggemüse 26

« 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

Saumon fumé maison à la mousseline de raifort, petite salade et toast
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und kleinem Salat serviert mit Toast 26

Mozarella de buflonne sur tomates ramatini aux pistou de basilic et roquette ✓
Büffelmozzarella auf Ramatini-Tomaten mit Basilikum-Pesto und 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 26 / 38

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**

Petite / grande portion
Kleine / grosse Portion

Pasta, etc.

Pâtes taglierini maison au homard glacé, sauce de crustacées et estragon
Taglierini mit glasiertem Hummer, Krustentiersauce und Estragon 36

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, 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 au beurre à la sauge et risotto au safran
Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Salbeibutter und 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

Paillard de jeune bœuf de la région grillée au beurre aux fines herbes et pommes frites
Gegrilltes Paillard vom einheimischen Vitellone mit Kräuterbutter und Pommes Frites 36

Médailon de filet de bœuf suisse (160g) au jus au vin rouge et frites de pommes de terre des Grisons maison
Medaillon vom Schweizer Rindsfilet (160g) mit Rotweinjus und hausgemachten « Bündner Fries » 49

Suprême et cuisse de coquelet du Valle Spluga en panade de maïs croustillante à la sauce cocktail et salade de pommes de terre de montagne tiède
Gebackene Brust und Keule vom Stubenküken in Maispanade serviert mit Cocktailsauce und lauwarmem Salat von Bergkartoffeln aus S-chanf 36

Tous les plats sont servis avec un bouquet de légumes
Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir buntes Gemüse