

GIGERS

BY WALDHAUS SILS

Z'VIERI

von 14.30 bis 18.00 Uhr

PETERSILIEN – SELLERIE – SUPPE

Cremesuppe aus Petersilienwurzel und Sellerie
mit Tomaten-Crumble ¹ 16

WINTERSALAT

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

PINSA

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

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

BOHNEN – RACLETTE – BURGER

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

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

GIGERS

BY WALDHAUS SILS

Z'VIERI

von 14.30 bis 18.00 Uhr

« PANUOZZO » DAS PINSA SANDWICH mit Bergkäse, Nüsslisalat, Tomate und Kräutermayonnaise ¹	14
mit Mortadella, Tomate, Rucola und Burrata-Sauce	18
mit Bündnerfleisch, Nüsslisalat, Tomate und Kräutermayonnaise	16

FONDUE & RACLETTE

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

WALDHAUS-FONDUE

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

CHAMPAGNER-TRÜFFEL-FONDUE

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

GLETSCHER-RACLETTE

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

À discrétion	36
Pro Portion oder als Vorspeise	22
Kirsch, 2cl von der Lipp Brennerei aus Maienfeld	9