

Menu „Segantini“

**Mit Apfel und Zimt
gebeizter Lachs
an Haselnuss-Schaum
serviert mit Holunder-Chutney
und Pumpernickel**

**Steckrübensuppe
mit geräucherter Gänsebrust
und Schwarzbrot mit Estragonsenf**

**Emmentaler Kalbssteak
an würzigem Jus
Gebratene Pilz-Serviettenknödel
Rahm-Kohlrabi**

**Tonkabohnen-Quarkmousse
auf Gewürz-Orangen**

*

**Menu komplett CHF 61.--
Menu 3-Gang CHF 48.--**

*With apple and cinnamon
marinated salmon
with hazelnut foam
served with elderberry-chutney
and pumpernickel*

*Cream soup of beet
with smoked goose breast
and brown bread with tarragon mustard*

*Veal steak
with tangy gravy
Roasted mushroom-bread dumpling
Kohlrabi à la crème*

*Tonka beans-curd cheese mousse
with condiment oranges*

*

*Menu 4 courses: CHF 61.--
Menu 3 courses: CHF 48.--*



Ritorno dal bosco, Giovanni Segantini, 1890

Vegetarisches Menu

**Mit Apfel und Zimt
gebeizter Lachs
an Haselnuss-Schaum
serviert mit Holunder-Chutney
und Pumpernickel**

**Artischockensamtuppe
mit Champignon-Brioche**

**Gebackene Aubergine
mit Bergkäse gefüllt
Dörrotomatensauce
Petersilienrisotto**

**Tonkabohnen-Quarkmousse
auf Gewürz-Orangen**

*

**Menu komplett CHF 48.--
Menu 3-Gang CHF 39.--**

*With apple and cinnamon
marinated salmon
with hazelnut foam
served with elderberry-chutney
and pumpernickel*

*Cream soup of artichokes
with mushroom brioche*

*Baked aubergine
filled with mountain-cheese
Dried-tomato sauce
Parsley risotto*

*Tonka beans-curd cheese mousse
with condiment oranges*

*

*Menu 4 courses: CHF 48.--
Menu 3 courses: CHF 39.--*



Kalte Vorspeisen

Cold starters

Pikant gewürztes Rindstatar mit Toast	70 g	17.--
<i>Beefsteak tartar served with toast</i>	130 g	26.--
Klassischer Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum		18.--
<i>Tomatoes with mozzarella and fresh basil</i>	½ Portion	12.--
Bündnerfleisch auf Bratkartoffel-Gelee mit Kürbiskern-Creme und Steinpilzfächer		25.--
<i>Air-dried beef with roasted potato jelly, pumpkin seeds cream and boletus</i>		
Mit Apfel und Zimt gebeizter Lachs an Haselnuss-Schaum serviert mit Holunder-Chutney und Pumpernickel-Flakes		27.--
<i>With apple and cinnamon marinated salmon, hazelnut foam, elderberry chutney and pumpernickel flakes</i>		
Colani-Plättli		29.--
<i>Geräucherte und getrocknete Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region mit eingelegtem Essiggemüse</i>		
<i>Smoked and air-dried regional meat and cheese served with mixed pickles</i>		

Warme Vorspeisen

Warm starters

Gerstotto mit Spitzkohl, Trüffelöl und Steinbock-Knusperli		18.--
<i>Barley risotto with pointed cabbage, truffle oil and alpine-ibex crisp</i>	als Hauptgang	24.--
Schlutzkrapfen auf Schwarzwurzelragout mit Heusalsiz-Chips		19.--
<i>Homemade ravioli with black salsify ragout and hey salsiz chips</i>	als Hauptgang	27.--
Gebratene Kalbsmilkenperlen auf Röstzwiebelpolenta		21.--
Weisse Sauce von langem Pfeffer mit Schnittlauch		
<i>Roasted calf's sweetbreads, polenta with roast onions, white sauce of long pepper with chives</i>		

Preise inkl. 8% MwSt.

Aus dem Suppentopf Soups

Kraftbrühe nach Wahl mit Capuns, Trüffelravioli oder Eigelb <i>Clear soup as per your choice with capuns, truffle ravioli or egg yolk</i>	8.--
Bündner Gerstensuppe <i>Grison style barley soup</i>	11.--
Kräftige Geflügelbrühe mit frittiertem Greyerzerkäse und krossem Speck-Strudelteig <i>Clear chicken soup with fried Gruyère and crispy bacon-strudel-pastry</i>	11.--
Artischockensamtuppe mit Champignon-Brioche <i>Cream soup of artichokes served with mushroom-brioche</i>	11.--
Steckrübensuppe serviert mit geräucherter Gänsebrust und Schwarzbrot mit Estragonsenf <i>Cream soup of beet served with smoked goose breast and brown bread with tarragon mustard</i>	12.--

Salate Salads

Grüner Blattsalat <i>Green side salad</i>	9.--
Kleiner gemischter Salat <i>Mixed side salad</i>	10.--
Salatauswahl vom Buffet (abends) <i>Salad buffet (in the evening)</i>	13.--
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons <i>Lamb's lettuce salad with hashed egg and croutons</i>	13.--

Engadiner Hausspezialitäten Specialities from the Engadine

Säumerteller: Rösti mit Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleiern <i>Rösti with bacon, onions and fried eggs</i>	17.--
Rösti „Colani“: mit würzigem Bergkäse überbacken <i>Rösti “Colani” with mountain-cheese gratinated</i>	18.--
Rösti „Rustico“: mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce <i>Rösti with veal sausage and onion sauce</i>	19.--
Polenta Engadiner Art Maisgericht mit Speck, überbacken mit Bündner Bergkäse <i>Polenta with bacon, gratinated with Grison cheese</i>	17.--
Engadiner Krautpizokel Spätzli-Spezialität mit Magerspeck, Wirsing und Spinat an Rahmsauce <i>Flour dumplings with bacon, Savoy cabbage, spinach and cream sauce</i>	18.--
Capuns nach Förster Art Herzhafte Teigwarenspezialität mit Pilzen im Mangoldblatt und Rahmsauce <i>Capuns with mushrooms wrapped in chards and cream sauce</i>	19.--
Gnocchi „Colani“ Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Schnittlauch und Bergkäse <i>Potato gnocchi with boletus, chives and mountain cheese</i>	21.--

Fisch

Fish

- Mit Gewürzen gebratenes Welsfilet auf Maque Choux-Gemüse mit hausgemachtem Maisbrot** 36.--
With condiments roasted catfish with Maque Choux-vegetable and homemade maize bread
- Pochiertes Saiblingsfilet, mit geröstetem Koriander an Sauce von brauner Butter Kartoffelstäbe und geschmorte Quitten** 39.--
Poached char fillet, with roasted coriander and browned butter sauce, potato sticks and braised quinces
- Riesengarnelen im Lardo-Mantel auf Paprika-Bulgur serviert mit Puszta sauce und Kümmelkrokant** 42.--
King prawns in a bacon coat with peppers bulgur served with puszta sauce and caraway brittle

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

- Zigerspätzle mit Apfelschnitzen und gerösteten Bröseln** 18.--
Spaetzle with apple slices and roasted breadcrumbs
- Oliven-Gnocchi mit Kapern-Cremolata an leichter Knoblauchsauce** 19.--
Olive gnocchi with capers cremolata and light garlic sauce
- Gebackene Aubergine, mit Bergkäse gefüllt, Petersilienrisotto und Dörrotomatensauce** 21.--
Baked aubergine, filled with mountain cheese, parsley risotto and dried-tomato sauce



STEINBOCK-Spezialitäten STEINBOCK-Specialities

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti <i>Sliced veal Zurich style with rösti</i>	39.--
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>Viennese Schnitzel with French fries and vegetables</i>	39.--
Rosa gebratene Entenbrust auf Clementinenjus mit Pastinakenpüree und wildem Brokkoli <i>Roasted duck breast with clementine jus, parsnip puree and wild broccoli</i>	39.--
Emmentaler Kalbssteak an würzigem Jus, gebratene Pilz-Serviettenknödel und Rahmkohlrabi <i>Veal steak with tangy gravy, roasted mushroom-bread dumpling and kohlrabi à la crème</i>	43.--
Tournedos vom Samedner Black Angus Rind mit Balsamico-Feigensauce, Hasselback-Kartoffeln und geräucherter Sellerie <i>Tournedos of black Angus beef from Samedan with balsamic-fig sauce, Hasselback potatoes and smoked celeriac</i>	47.--

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus:

Lamm: Schweiz, Australien, Neuseeland
 Rind: Schweiz, Australien, Irland
 Kalb: Schweiz, Holland
 Schwein: Schweiz
 Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland

Geflügel: Schweiz, Frankreich
 Fisch: Dänemark, Frankreich, Holland

ab Januar 2012

Montags: Dessertbuffet <i>Monday: Dessert buffet</i>		19.--
Mittwochs: Fondue chinoise «bis gnueg» inklusive Salatbuffet <i>Wednesday: Fondue chinoise and salad buffet</i>	pro Person per person	55.--
Freitags: Vorspeisenbuffet <i>Friday: Rich buffet with appetizers</i>	à discrétion als Vorspeise as starter only	35.-- 21.--

Desserts

Creme Caramel		8.--
<i>Caramel cream</i>	mit Rahm/with whipped cream	9.--
Frischer Fruchtsalat, Fresh fruit salad		9.--
<i>mit Vanilleeis / with vanilla ice cream</i>		11.--
Tonkabohnen-Quarkmousse auf Gewürz-Orangen		12.-
<i>Tonka beans curd cheese mousse with continent oranges</i>		
Karamellierter Vanille-Brioche mit Whiskycreme und kaltgerührten Preiselbeeren		14.--
<i>Caramelized vanilla brioche with Whisky cream and cranberries</i>		
Steinbock-Kreation „Sacher Art“		15.--
<i>Steinbock-creation “Sacher style”</i>		

Eisspezialitäten

FRAPPÉ		
2 Kugeln Eis nach Wahl gemixt mit kalter Milch		9.--
<i>Milkshake, 2 balls of ice cream of your choice mixed with cold milk</i>		
RISTRETTO AMARETTO		
Espresso mit einer Kugel Kaffeeis, Amarettolikör und Rahm		11.--
<i>Espresso with a ball of coffee ice cream, Amaretto liquor and whipped cream</i>		
SORBET COLONEL		
2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka		11.--
<i>2 balls of lemon sorbet with Vodka</i>		
COUPE DANEMARK		
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm		12.--
<i>3 balls of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	kleine Portion	9.--
BANANENSPLIT		
3 Kugeln Vanilleeis, Bananen, Schokoladensauce, geröstete Mandeln und Rahm		12.--
<i>3 balls of vanilla ice cream, bananas, chocolate sauce, almonds and whipped cream</i>	kleine Portion	9.--
WIENER EISKAFFEE		
2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee und Rahm		12.--
<i>2 balls of vanilla ice cream with coffee and whipped cream</i>		
GLACE / Ice cream	pro Kugel	3.--
mit Rahm / with whipped cream		+1.--

Mövenpick Eissorten / Mövenpick ice cream flavours:

Vanille, Espresso croquant, Caramelita, Walnuss, Schokolade, Crème brûlée,
Sorbets: Passionsfrucht-Mango, Himbeer-Erdbeer, Grapefruit-Orange, Zitrone-Limone
*Vanilla, espresso croquant, caramelita, walnut, chocolate, crème brûlée,
Sorbets: passion fruit-mango, raspberry-strawberry, grapefruit-orange, lemon-lime*