

Salate & kalte Vorspeisen

Salads & cold starters

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	   	9
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	   	11
Spargelsalat Eierschaum, Bündner Rohschinken und Kartoffelchip: <i>Asparagus salad</i> <i>Egg sauce, Grisons raw ham and potato chips</i>		17
Salatauswahl vom Buffet (abends in der Hochsaison) als Vorspeise / <i>as a starter</i> <i>Salad buffet (in the evening, during high season) à discretion</i>	   	13 18
Rindstatar Toast und Butter <i>Beefsteak Tatar</i> <i>Toast and butter</i>		70 g 19 140 g 26
Mosaik vom Lachs und Seeteufel Spargel-Vinaigrette und Kerbel-Mayonnaise <i>Mosaic of salmon and monkfish</i> <i>Asparagus vinaigrette and chervil mayonnaise</i>		24
Colani Plättli Geräucherte und getrocknete Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region Essiggemüse und Birnenbrot <i>Grisons air-dried meat with cheese, pickles and pear bread</i>	 	26



Vegan / *Vegan*



Vegetarisch / *Vegetarian*



Glutenfrei / *Gluten-free*



Laktosefrei / *Dairy free*

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Prices in Swiss Francs including VAT

Suppen & Pasta

Soups & Pasta

Bündner Gerstensuppe <i>Grison style barley soup</i>		12
Spargelcremesüppchen  <i>Asparagus cream soup</i>		13
Rindskraftbrühe Markklösschen und Frühlingsgemüse <i>Clear beef soup</i> <i>Bone quenelles and spring vegetables</i>		14
Hausgemachte Kartoffelgnocchi Grüner und weisser Spargel, Morcheln und Tomaten  <i>Homemade potato gnocchi dumplings</i> <i>White and green asparagus, morels and tomatoes</i>	Vorspeise Hauptgang	19 25
Penne mit Tomatensauce  <i>Penne with tomato sauce</i>		17
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i>		19

Vegetarisch & Fisch

Vegetarian & Fish

Green Thai-Curry Weisse Auberginen und Jasminreis  <i>Green Thai curry</i> <i>White aubergine and Jasmine rice</i>		26
Gebratener Wolfsbarsch  Bärlauchschaum Erbsen-Risotto und Spargelragout <i>Sautéed sea bass with wild garlic sauce</i> <i>Peas risotto and asparagus ragout</i>		36


Engadiner-Spezialitäten

Specialities from the Engadine

Polenta nach Engadiner Art Maisgericht mit Speck, überbacken mit Bergkäse  <i>Polenta with bacon, gratinated with mountain cheese</i>	19
Engadiner Krautpizokel Spätzli-Spezialität mit Magerspeck, Wirsing und Spinat Rahmsauce <i>Flour dumplings with bacon, Savoy cabbage and spinach Cream sauce</i>	20
Rösti „Säumerteller“ Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleier  <i>Roesti dish Bacon, onions and fried eggs</i>	22
Rösti „Colani“ mit würzigem Bergkäse überbacken  <i>Roesti dish with mountain-cheese gratinated</i>	22
Rösti „Rustico“ Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce  <i>Roesti dish Veal sausage and onion sauce</i>	24
Capuns nach Förster Art Herzhafte Teigwarenspezialität mit Pilzen im Mangoldblatt  Rahmsauce <i>Capuns with mushrooms wrapped in chards Cream sauce</i>	24

STEINBOCK-Hauptgerichte

Main courses

Gebratenes Guggeli ohne Knochen Aioli-Sauce Krosse Kartoffeln mit Kräutern Frühlingsgemüse <i>Roast chicken without bone</i> <i>Garlic sauce</i> <i>Sauted potatoes and mixed vegetables</i>	34
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  Butterrösti <i>Sliced veal Zurich style</i> <i>Buttered roesti dish</i>	39
Wiener Schnitzel Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Viennese veal escalope</i> <i>French fries and vegetables</i>	41
Gebratene Lammfilets Waldpilz-Polenta Geschmorte Auberginen und Kräuterpesto <i>Roast lamb fillets</i> <i>Wild mushroom-polenta</i> <i>Braised aubergine and herb pesto</i>	42

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus / *All our meat/fish is delivered by:*

*Lamm: Schweiz, *Australien, *Neuseeland*

*Rind: Schweiz, *Australien, Irland, *USA*

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz, Deutschland

Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Fisch: Schweiz, Italien, Dänemark, Frankreich, Holland, Deutschland, Spanien

**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / Product may contain traces of antibiotics.*

Desserts & Eisspezialitäten

Desserts & Ice-cream's

Rotes Schokoladenmousse von der Ruby Rubina Schokolade Zitronen-Orangen-Crumble und gefüllte Himbeeren <i>Red chocolate mousse of Ruby Rubina chocolate Lemon-orange crumble and stuffed raspberries</i>		14
Erdbeer-Tiramisù <i>Strawberry tiramisù</i>		13
RISTRETTO AMARETTO  Espresso mit einer Kugel Kaffeeglace, Amarettolikör und Rahm <i>Espresso with a ball of coffee ice cream, Amaretto liquor and whipped cream</i>		11
SORBET COLONEL  2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka <i>2 balls of lemon sorbet with Vodka</i>		11
COUPE DANEMARK  3 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm <i>3 balls of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>		12
	kleine Portion	9
GLACE / <i>Ice-cream</i> mit Rahm / <i>with whipped cream</i>	pro Kugel	3.50 +1
Mövenpick Eissorten / <i>Mövenpick ice-cream flavours:</i> Vanille, Espresso croquant, Haselnuss, Schokolade Sorbets: Passionsfrucht-Mango, Himbeer-Erdbeer, Zitrone-Limone <i>Vanilla, espresso croquant, hazelnut, chocolate Sorbets: passion fruit-mango, raspberry-strawberry, lemon-lime</i>		