



Rösti-Woche

Special weekly offer: Roesti potato dishes

- | | | |
|--|---|-------|
| RÖSTI «SÄUMERTELLER» |  | 21.-- |
| Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleier
<i>Roesti with bacon, onions and fried eggs</i> | | |
| RÖSTI «COLANI» |  | 21.-- |
| mit würzigem Bergkäse überbacken
<i>Roesti with mountain-cheese gratinated</i> | | |
| RÖSTI «RUSTICO» |  | 23.-- |
| Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce
<i>Roesti with veal sausage and onion sauce</i> | | |
| RÖSTI «VERDURA» |  | 24.-- |
| Grilliertes Gemüse, Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
<i>Roesti with vegetables, tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i> | | |
| RÖSTI «NORDISCH» |  | 26.-- |
| Rauchlachs, Schnittlauch-Crème fraîche und Gurkensalat
<i>Roesti with smoked salmon, chive-crème fraîche and cucumber salad</i> | | |
| RÖSTI «TATAR MYTHOS» |  | 31.-- |
| In Butter glasiertes Rindstatar, Meerrettich und Spiegelei
<i>Roesti with sautéed beef Tatar in butter, horseradish and fried egg</i> | | |
| RÖSTI «GRISCHUNA» |  | 32.-- |
| *Galait-Käse, geräucherte und luftgetrocknete Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten
<i>Roesti with *«Galait» red cheese and different Grisons air-dried meat</i> | | |
| RÖSTI «GOURMET» | | 34.-- |
| Gebratene Entenstopfleber, Apfel und Zwiebeln
<i>Roesti with sautéed duck liver, apple and onions</i> | | |

*Übrigens...



...Die Käserin Agnès Beroud ist die Tochter des berühmten Weichkäseherstellers Michel Beroud aus Rougemont. Die Liebe zog sie in den Berner Jura ins Sankt Immortal. Dort entwickelte sie mit ihrem Mann, Florian Spielhofer, den Galait!

Der Galait ist ein Rotschmierkäse aus frischer silofreier Bergmilch der Region Mont Crosin. Die Spezialität bietet eine cremige und weiche Textur kombiniert mit feinen milchigen Aromen.
Galait is a red cheese made from fresh silage-free mountain milk from the Mont Crosin region. The specialty offers a creamy and soft texture combined with fine milky aromas.

Salate & kalte Vorspeisen

Salads & cold starters

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	   	9.--
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	   	11.--
Winterliche Blattsalate Hirsch-Bresaola, Feigen-Dressing, Preiselbeeren und Kernen <i>Winter leaf salad</i> <i>Venison air-dried meat, fig dressing, cowberries and seeds</i>	 	16.--
Salatauswahl vom Buffet (abends in der Hochsaison) als Vorspeise / <i>as a starter</i> <i>Salad buffet (in the evening, during the high season) à discretion</i>	  	13.-- 18.--
Randencarpaccio, Ziegenkäse und Nüsslisalat mit Walnusspesto <i>Beetroot carpaccio, goat cheese, corn salad</i> <i>and walnut pesto</i>	  	19.--
Rindstatar mit eingelegten Radieschen und Kresse Toast und Butter <i>Beefsteak tartar with marinated red radishes and cress</i> <i>Toast and butter</i>		70 g 18.-- 140 g 26.--
Asiatisch gebeizter Lachs, Shiitake-Sojasprossen-Salat, Sesam-Mayonnaise und Cashewnüsse <i>Asiatic marinated salmon, shitake-soy sprout-salad,</i> <i>sesame mayonnaise and Cashew nuts</i>		24.--



Vegan / *Vegan*



Vegetarisch / *Vegetarian*



Glutenfrei / *Gluten-free*



Laktosefrei / *Dairy free*

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



Suppen & Warme Vorspeisen

Soups & hot starters

Bündner Gerstensuppe <i>Grison style barley soup</i>	12.--
Karotten-Kokos-Ingwersuppe, Datteln und Mango  <i>Carrot-coco-ginger soup, dates and mango</i>	13.--
Tafelspitz-Bouillon, Pilz-Brätkügeli und Buchweizenflädli <i>“Tafelspitz” beef bouillon</i> <i>Mushroom-sausage meat pearls and buckwheat pancake strips</i>	14.--
Hausgemachte Kartoffelgnocchi Maroni, Rosenkohl und Lardo bianco di Poschiavo-Speck <i>Homemade potato gnocchi dumplings</i> <i>Chestnuts, Brussel sprouts and bacon “lardo bianco di Poschiavo”</i>	20.--
Green Thai-Curry  Weisse Auberginen und Jasminreis <i>Green Thai curry with aubergine and Jasmine rice</i>	24.--

Fischgerichte & Wochenhits

Fish dishes & Weekly specials

Pochiertes Saiblingsfilet an Randenschaum  Kartoffel-Lauch-Gemüse und Petersilienöl <i>Poached char fillet with beetroot sauce</i> <i>Potato-leek vegetables and parsley oil</i>	35.--
Gebratener Wolfsbarsch mit Kapern-Zitronen-Butter  Fenchelrisotto <i>Sautéed sea bass with capers-lemon butter and fennel risotto</i>	36.--

Während der Hochsaison / *During high season:*
(Änderungen vorbehalten / *subject to modifications*)

Montags: Dessertbuffet <i>Monday: Dessert buffet</i>	à discrétion	21.--
Freitags: Vorspeisenbuffet <i>Friday: Rich starter buffet</i>	à discrétion als Vorspeise/ <i>as starter only</i>	35.-- 25.--

Engadiner & STEINBOCK-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, spinach Cream sauce</i>	19.--
Capuns nach Förster Art  Herzhafte Teigwarenspezialität mit Pilzen im Mangoldblatt Rahmsauce <i>Capuns with mushrooms wrapped in chards Cream sauce</i>	23.--
Wiener Schnitzel Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Viennese veal escalope French fries and vegetables</i>	39.--
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  Butterrösti <i>Sliced veal Zurich style with roesti dish</i>	41.--
Geschmorte Ochsenbäckchen  Speck-Zwiebel-Püree und Rosenkohl <i>Braised ox «cheek» Bacon-onion puree and Brussel sprouts</i>	44.--

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

**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.--
Passionsfrucht-Tiramisú <i>Passion fruit-tiramisú</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>	kleine Portion	12.-- 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>		