

Vorspeisen / Starters

Rinds-Tartar mit klassischer Beilage und Toast	26/36
Mild oder Scharf (70 gr./140 gr.)	
<i>Beef Tartare with classic garnish and toast. Mild or spicy</i>	
Gebackener Ziegenkäse mit Senf Kaviar, Randen und Walnuss Dressing	20
<i>Baked Goat cheese with Mustard Caviar, Beetroot and Walnut Dressing</i>	
Cesar Salat mit Croutons, Parmigiano Reggiano, Caesar sauce	16
<i>Lettuce Salad, Croutons, Parmigiano Reggiano, Caesar sauce</i>	
<i>Mit Pouletstreifen</i>	+9
<i>With Chicken strips</i>	
Nüsslisalat mit Preiselbeer-Kartoffeldressing, Speck Croutons und Ei	18
<i>Leaf salad with Cranberry-Potato dressing, Bacon, Croutons and Egg</i>	
Fitness Salat mit gegrillten Pouletstreifen	26
<i>Healthy salad with grilled chicken breast</i>	
Dressing: Französisch, Italienisch	
<i>French, Italian</i>	

Aus dem Suppentopf / Soups

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	16
<i>Barley soup with salisiz</i>	
Feine Tafelspitzbouillon mit Rindfleisch und Gemüse Brunoise	16
<i>Delicate beef consommé with finely diced vegetables</i>	
Gulaschsuppe	16
<i>Hungarian beef soup</i>	

Geschmortes und aus der Pfanne / Braised and from the pan

Rindsfilet mit Pfeffer oder Béarnaise-Sauce, Pommes und Gemüse	65
<i>Beef fillet with French fries, vegetables and pepper sauce or Béarnaise sauce</i>	
Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Gemüse	49
<i>Tender Veal-Wienerschnitzel Served with French Fries and vegetables</i>	
Zürcher Kalbsgeschneitztes mit Champignons und Butter Rösti	46
<i>Sliced meat Zurich style served with Mushrooms and Rösti</i>	
Cordon Bleu vom Kalb mit Gruyère Surchoix, Pommes und Gemüse, Feigen-Balsamico Sauce	46
<i>Tender Veal Roulade with Cheese, French fries, Vegetables and Figen-Balsamic sauce</i>	
Gebratenes Saiblingfilet mit Datterini Tomaten, Granaille-Rosmarin	42
<i>Grill Char fillet with Datterini tomatoes, Granaille Potatos Rosmarin</i>	
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich, Blattspinat und Kartoffeln	46
<i>Boiled beef with apple horseradish, spinach leaves, and potatoes</i>	

Bündner Spezialitäten / Graubünden Specialties

Hausgemachte Capuns mit Bündnerfleisch und Käse überbacken	32
<i>Chard Leaf Filled with Egg-Flour mix, dry meat and cooked in cheese sauce</i>	
Hausgemachte Kraut-Pizockel mit Spinat, Bergkäse Bünderfleisch und Salsiz	28
<i>Homemade herbs pizockel with Spinat, Cheese, Swiss dry meat and sausage</i>	
Nach Wahl auch vegetarisch	
Spaghetti-Alla Napoli / Alla Arrabiata mit Parmigiano Reggiano	26
<i>Spaghetti with Tomatoes sauce / Arrabiata(spicy)</i>	

Dessert

Blaubeertörtchen mit Vanille creme , Joghurt-Limetten-Sauce 16
Blueberry Cake with Vanilla creme and Yoghurt lime sauce

Creme Brûlée mit Frische Beeren 16
Creme Brûlée with fresh berries

Vermicelles mit Kirschbrand und Meringue 15
Chestnuts cream with cherry schnapps and Meringue

Mit Vanille Glace +4
With Vanilla ice cream

Coup Danmark 14
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, and whipped cream

Glace/ Ice cream :

Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere, – je Kugel 4
Kaffee Krokant, Zitronen Sorbe, Blutorangen Sorbe
Chocolate, vanilla, walnut, strawberry, Crunchy coffee - per scoop
Zitronen Sorbet, Blood orange sorbe

Extra Schlagrahm/ extra whipped cream 2

Steinofen Pizza / Stone oven pizza

Pizza Margherita 20

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Tomatoe sauce, Mozzarella, basil

Pizza Prosciutto 23

Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, Basilikum

Tomatoe sauce, Mozzarella, Ham, Basil

Pizza Salami 23

Tomatensauce, Mozzarella, Salami mild oder Scharf

Tomatoe sauce, Mozzarella, Spicy Salami

Pizza Tonno 26

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Tomatoe sauce, Mozzarella, Thun fish, Onions

Pizza Victoria 28

Tomatensauce, Mozzarella, Shiitake, Ei, Rohess Speck, Zwiebel

Tomatoe sauce, Mozzarella, Shiitake mushrooms, Prosciutto Crudo, Onions

Pizza Grischuna 28

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bündner Rohschinken, Sbrinz

Tomatoe sauce, Mozzarella, rocket salat, Bündner raw ham, Sbrinz