

Menükarte Zwischensaison

Carta del menu Bassa stagione

Menu mid-season

12,00 – 15.00 / 17.00 – 21.00

Bündner Gerstensuppe / **Zuppa d'orzo grigionese** / Bündner barley soup **12.50**

Nüsslisalat mit Ei / **Songino con l'uovo** / Nüssli salad with egg **16.50**

Carpaccio vom Pulpo aus dem Mittelmeer an biologischem Olivenöl aus Andria (Italien)

Carpaccio di piovra del Mar Mediterraneo con olio d'oliva biologico di Andria

Octopus carpaccio from the Mediterranean Sea with organic olive oil from Andria **18.00**

Bündnerfleischcarpaccio mit Rucolasalat und Parmesanscheiben

Bresaola in carpaccio IT con insalata di rucola e scaglie di parmigiano **24.00**

Bündnerfleisch carpaccio with rocket salad and parmesan slices

Pizzoccheri (Buchweizennudeln) nach Veltliner Art mit Gemüse, geschmolzenem Käse und Knoblauch

Pizzoccheri alla valtellinese con verze e patate, con formaggio fuso e aglio

Pizzoccheri, buckwheat noodles with Savoy cabbage, potatoes, melted cheese and garlic

15.50 / 21.50

Rahmnudeln mit Krevetten-Schwänzen und frischem Basilikum

Tagliatelle alla panna con code di gamberi e basilico fresco

Noodles with shrimps, basil and cream sauce

20.50 / 29.00

Fisch aus dem Silsersee

Goldbraun gebratene Saiblings Filets mit Butter und Salbei, Salzkartoffeln und Gemüse

Filetti di salmerino al burro e salvia con patate lesse e verdure

Char filet baked in butter and sage, served with potatoes and vegetables

54.00

***Wolfsbarsch / Branzino / Sea bass (für 2 Pax circa 800 Gramm)**

Zucht-Wolfsbarsch aus Italien oder Griechenland in Salzkruste gegart

mit warmem Olivenöl und frischem Basilikum, Salzkartoffeln und Gemüse

Branzino allevato in Italia o Grecia, cotto in crosta di sale

servito con olio d'oliva caldo e basilico fresco, patate al vapore e verdure

Farmed Sea bass from Italy or Greece cooked in salt crust

with warm olive oil and fresh basil, boiled potatoes and vegetables

92.00

Pulled Pork Burger mit Engadinerbrot, Zwiebeln und Pommes frites	
Pulled Pork Burger, pane engadinese, cipolle, pomodori e patate fritte	24.00
Pullet Pork Burger with Engadiner bread, onions, tomatoes and French fries	

Rindstagliata vom Grill auf Rucola mit Pommes frites (Import)	
Tagliata di manzo alla griglia su rucola e patatine fritte (Import)	
Beef tagliata from the grill on rucola salad with French fries (Import)	44.50

Auf Vorbestellung / Su ordinazione / By pre-order

Fischfondue - Fondue di pesce - Fishfondue

Unser traditionelles Fischfondue (Fisch, Krustentiere und Jakobsmuscheln) serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Kartoffeln, Basmatireis und Gemüse

La nostra tradizionale fondue di pesce (pesce, crostacei e capesante)
servita con diverse salse fatte in casa, patate lesse, riso basmati e verdure

Our traditional fish fondue (fish, seafood and scallop) served with different sauces, boiled potatoes, basmati rice and vegetables

Per persona / pro Person (minimum 2)	66.50
---	--------------

Dessert / Dolci / Dessert

Gelato	1 pallina	3.80
Torta del giorno		7.50
Tirami su		12.50
Flan Caramel		9.50
Rahm / Panna / Wipped cream		1.50

Halbpension / Mezza Pensione / Half board (Without *)

1 Vorspeise / 1 Hauptspeise / 1 Dessert nach Wahl
 1 Primo / 1 Secondo / 1 dessert a scelta
 1 Starter / 1 Main course / 1 dessert of your choice