

Vorspeisen

Grüner Salat CHF 8.00

Gemischter Salat CHF 9.00

Cesar Salat CHF 14.00

Hühnchen, Croutons, Parmesan, Cesar Dressing

Bündner Spezialitäten CHF 25.00

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Schinken & Alpkäse

Klassisches Rindsfilet Tartar (140 g) CHF 30.00

mit Blattsalat

Gebratenes Foie Gras CHF 30.00

Ein Stück Foie Gras, Eierschwämmli, Himbeeren, karamellierte Randen

Suppen

Tagessuppe	CHF 10.00
Bündner Gerstensuppe	CHF 12.00
Kraftbrühe mit Flädli	CHF 10.00
Gulaschsuppe	CHF 14.00
Kürbiscremesuppe mit Topinambur & schwarzem Trüffel	CHF 14.00

Teigwaren

Engadiner Krautpizokel mit Wirsing, Steinpilzen, Apfel, Mangold & Alpkäse	CHF 24.00
Risotto verfeinert mit Blaubeeren & Ziegenkäse	CHF 28.00
Dinkel-Spaghetti mit Scampi & Spargel	CHF 24.00
Spaghetti Bolognese	CHF 18.00

Rösti

Engadiner Rösti

mit Spiegelei & Speck

CHF 21.00

Rösti San Gian

mit Bündnerfleisch, Steinpilzen & Alpkäse

CHF 25.00

Fischgerichte

Gegrillter Thunfisch mit Walnuss

an Ponzu Mayonnaise, Petersilienkartoffeln & gebratenem Spargel

CHF 36.00

Gebratenes Steinbuttfilet

mit Mandeln, Cherrytomaten-Confit, Basilikumsauce & Basmatireis

CHF 38.00

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	CHF 42.00
Gebratenes Rindsfilet Medaillon mit foie gras an Rotweinsauce, Kartoffelgratin mit Trüffel & sautierten Steinpilzen	CHF 48.00
Doppelt paniertes Wienerschnitzel mit Pistazie & Walnuss Pommes frites & Tartarsauce	CHF 42.00
Lammkotelett im Kräutermantel Kürbisauflauf & Schwarzkohl	CHF 44.00

Empfehlung vom Küchenchef

Châteaubriand am Tisch tranchiert

CHF 60.00

Rindsfilet Châteaubriand mit Sauce Bèarnaise,

kleinen Rosmarinkartoffeln und Gemüse-Bouquet

Dazu können Sie aus Reis, Pommes frites oder Nudeln wählen

Laut Larousse Gastronomique wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch François-René de Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte. Dabei handelt es sich jedoch vermutlich um eine Legende. Das Steak à la Chateaubriand ist vor 1850 weder in Frankreich noch in England nachweisbar. Es gibt Hinweise darauf, dass diese Garnitur erst nach dem Tod Chateaubriands in einem Pariser Restaurant entwickelt wurde.

Ab 2 Personen, Preis pro Person / Wartezeit 20 Minuten

Dessert

Überbackene Crêpes mit Rhabarber & Basilikumeiskugel		CHF 12.00
Schokotörtchen Mit Ingwer & Maracujasauce		CHF 11.00
Schokoladen Fondue mit frischen Früchten	pro Person min 2 Personen	CHF 12.00
Chinggis Sorbet Litschi-Sorbet mit frischem Granatapfel, Vodka & Minzlikör		CHF 12.00
Coupe Royal Kokos-, Stracciatella- & Joghurt-Eis mit frischen Früchten		CHF 14.00
Crème Brûlée mit Pistazien, Meringue & kandierten Früchten		CHF 12.00