# Aus heimischen Küchen

## Menu Engiadinais

Mozzarella cun dschambun sech Grischunais
Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken

Schoppa da jotta opür üna salata dal bufet
Gerstensuppe oder ein Salat vom Buffet

Filet da tschiervi dal grigl cun pizochels da versa
Hirschfilet vom Grill mit Engadiner Krautpizokels

Parfait da maruns Bergagliot opür tuorta da nusch fatta in chasa
Bergeller Maroniparfait oder hausgemachte Nusstorte

Fr. 63.00 menu cumplet / ganzes Menu
Fr. 51.00 sainza prüm plat / ohne Vorspeise

## Vorweg

| | |
|---|---|
| Bündner Gerstensuppe | 9.00 |
| Scuoler Trockenfleisch-Carpaccio | 16.00 |
| Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken | 18.00 |

## Danach

| | Vorspeise | Hauptgang |
|---|---|---|
| Hausgemachte Sursilvaner Capuns | 18.00 | 23.00 |
| Hausgemachte Gemüsecapuns | 18.00 | 23.00 |
| Engadiner Krautpizokels | 19.00 | 24.00 |
| Quarkpizokels mit Bündner Bergkäse | 19.00 | 24.00 |
| Hirschfilet vom Grill (CH/A)mit Krautpizokels | | 39.00 |

## Zum Abschluss

| | |
|---|---|
| Warme Malanser Weinschaumcreme | 10.00 |
| Alp Mala Ziegenkäse mit Douro Olivenoel und altem Madagaskarpfeffer | 9.00 |

# Saisonempfehlungen vom Küchenchef

## Vorweg

**Kurz grilliertes Rindscarpaccio** 19.50

mit Ruccola und Parmesanspänen

**Nüsslisalat** 16.00

Mit Speck, Champignon, Trauben und Brotcroutons

## Danach

**Entrecôte vom Engadiner Angus Beef**

vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilage zur Auswahl mit Spanischen Kartoffeln oder Tomaten und Tschliner Büffelmozzarella und hausgemachtem Pesto

| | | |
|---|---|---|
| S | 150 gr. | 34.00 |
| M | 250 gr. | 42.00 |
| L | 350 gr. | 49.50 |
| XL | 500 gr. | 69.00 |

# Kulinarisches aus aller Welt

## Vorweg

| | |
|---|---|
| Salatauswahl vom Buffet (1 Teller) | 10.00 |
| Karottencremesüppchen mit Ingwer und Sahnehäubchen | 11.00 |
| Rote Thaicurry Schaumsuppe mit Riesencrevetten | 13.00 |
| Kraftbrühe mit Raviolini del plin | 11.00 |
| Blattsalate mit Ziegenkäse-Toast<br>und gerösteten-Kürbiskernen | 14.00 |
| In Olivenöl gebratene Riesencrevetten<br>mit Knoblauch, Chilli und Kräuter (scharf) | 18.00 |
| Käseravioli an Salbeibutter | 18.00 |
| Spaghetti dello Chef<br>mit Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, | 25.00<br>als Hauptgang 33.00 |

# Danach

| | ½ Portion | |
|---|---|---|
| **Saltimbocca alla Romana** mit Risotto „Filli“ | 32.00 | 37.00 |
| Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei und unserem feinen Pilzrisotto | | |
| **Kalbsleber alla Veneziana** mit Butterrösti | 32.00 | 37.00 |
| Von Hand geschnetzelte Leber in Butter, mit Zwiebel und Salbei gebraten | | |
| **Züri-Gschnetzlets** Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Butterrösti | 32.00 | 37.00 |
| Ein Klassiker mit zartem Kalbfleisch und würziger Pilzrahmsauce | | |
| **Rindsfilet „Irina“** mit Butterkartoffeln und Gemüse | 42.00 | 47.00 |
| Zartes Filet vom Grill mit Pilzen, Rohschinken, Cashew Nuts, getr. Aprikosen und Kräuter | | |
| **Filetgoulasch Stroganoff** mit hausgemachten Spätzli | 34.00 | 39.00 |
| Rindsfiletwürfel an pikanter Sauce mit Paprika Zwiebel und Gurken | | |
| **Zanderfilet auf mediterranem Kartoffel-Gemüsebett** | | 37.00 |
| Zartes Filet an der Haut gebraten mit Olivenöl und frischen Kräutern | | |

# Zum Abschluss

| | |
|---|---|
| * Original Wiener Topfenknödel mit Waldbeerensuppe | 12.00 |
| eine Köstlichkeit aus der K&K Zeit | |
| Variation von hausgemachten Parfaits | 11.00 |
| Mandel- Himbeer- weisse Schokolade und Grand Marnier | |
| Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm | 6.00 |
| Ein Schokokuchen der schokoladiger nicht sein könnte | |
| Rumzwetschgen mit Vanilleeis | 10.00 |
| Mindestalter zum Verzehr 16 Jahre | |
| Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert | 7.50 |
| eine gewagte Kreation die Sie verzücken wird | |
| Hausgemachte Engadiner Nusstorte | 5.00 |
| so wie sie noch von der Nona gemacht wurde | |

* Die warmen Desserts werden frisch zubereitet. Die Wartezeit ist 20-25 Min.

Diese Desserts sollten bis 21.15 bestellt werden.

# Degustations-Menu

Raviolone

mit Parmesanspänen

und Trüffelbutter

Winterliche Blattsalate

Sonnengetrocknete Tomaten

Avocado

Geröstete Pinienkerne und Parmesanspäne

Tagliata vom Angus Beef Filet

Spinat Quarkpizokel

Balsamico Jus

Trilogie von hausgemachten Parfaits

Menu komplett Fr. 72.00

ohne Vorspeise Fr. 62.00