

# 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 (CHVA) 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

Hausgebeizter Lachs 18.00  
An Senfsauce

## 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 14.00

und gerösteten-Kürbiskernen

In Olivenöl gebratene Riesencrevetten 18.00

mit Knoblauch, Chilli und Kräuter (scharf)

Käseravioli an Salbeibutter 18.00

Spaghetti dello Chef 25.00

mit Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, 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** Kalbsrahmgeschnetzletes 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

Rumzweitschen mit Vanilleeis 10.00

Mindestalter zum Verzehr 16 Jahre

Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert 7.50

eine gewagte Kreation die Sie verzaubern 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.