

Saisonempfehlungen vom Küchenchef

Vorweg

Kurz grilliertes Rindscarpaccio 19.50
mit Ruccola und Parmesanspänen

Caramelisierter Ziegenweichkäse 17.00
auf Blattsalat mit Cherrytomaten, Melonen und Cashewnüssen

Danach

Entrecôte vom Engadiner Angus Beef
vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter
Beilage zur Auswahl mit Spanischen Kartoffeln oder mit 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

Unser Monatswein:
NoPiNo Cicero 2013
Cabernet, Merlot, Dornfelder
offen dl 6.60 Fl. 46.00

Degustations-Menu

Raviolone
mit Parmesanspänen
und Trüffelbutter

Sommerliche Blattsalate
mit Pilzbonbons

Filet vom Angus Beef
an Balsamico-Soiajus
auf Mediterranem Gemüse

Warmes Schokoladentörtchen
mit frischem Bananeneis

Menu komplett Fr. 72.00
ohne Vorspeise Fr. 62.00

Das Menu kann bis 20.30h bestellt werden.

Aus heimischen Küchen

Menu Engiadinais

Mozzarella da Tschlin cun dschambun sech Grischunaís

Tschliner 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

S-chima da vin da Malans opür tuorta da nusch fatta in chasa

Malanser Weinschaumcreme oder hausgemachte Nusstorte

Fr. 63.00 menu cumplet / ganzes Menu

Fr. 51.00 sainza prüm plat / ohne Vorspeise

Das Menu kann bis 20.30h bestellt werden.

Vorweg

Bündner Gerstensuppe	9.00
Scuoler Trockenfleisch-Carpaccio	16.00
Tschliner 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

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 und gerösteten-Kürbiskernen	14.00
In Olivenöl gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chilli und Kräuter (scharf)	18.00
Käseravioli an Salzeibutter	18.00 als Hauptgang. 24.00
Spaghetti dello Chef mit Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, Kräuter und Chilli (scharf)	25.00 als Hauptgang 33.00

Danach

½ Portion

Saltimbocca alla Romana (CH) mit Risotto „Filli“ 32.00 37.00
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei und unserem feinen Pilzrisotto

Cordon bleu (CH) mit Pommes frites und Salat vom Buffet 43.00
Vom Schweinsrücken mit saftigem Schinken und würzigem Käse

Kalbsleber alla Veneziana (CH) mit Butterrösti 32.00 37.00
Von Hand geschnezelte Leber in Butter, mit Zwiebel und Salbei gebraten

Züri-Gschnetzlets (CH) Kalbsrahmgeschnezeltes mit Butterrösti 32.00 37.00
Ein Klassiker mit zartem Kalbfleisch und würziger Pilzrahmsauce

Rindsfilet „Irina“ (CH) mit Butterkartoffeln und Gemüse 42.00 47.00
Zartes Filet vom Grill mit Pilzen, Rohschinken, Cashew Nuts, getr. Aprikosen und Kräuter

Filetgoulasch Stroganoff (CH/BR) mit hausgemachten Spätzli 34.00 39.00
Rindsfiletwürfel an pikanter Sauce mit Paprika Zwiebel und Gurken

Beefsteak Tartare (CH/BR) mit Toast und Butter 32.00 37.00
Mageres rohes Rindfleisch nach unserem Hausrezept pikant gewürzt

Im Ganzen gebratene Dorade 46.00
mit Butterkartoffeln und Gemüse

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 eine Köstlichkeit aus der K&K Zeit	12.00
Variation von hausgemachten Parfaits Mandel- Himbeer- weisse Schokolade und Grand Marnier	11.00
* Frisch gebackene Apfeltarte mit Vanilleeis	14.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm Ein Schokokuchen der schokoladiger nicht sein könnte	6.00
Rumzwetschgen mit Vanilleeis Mindestalter zum Verzehr 16 Jahre	10.00
Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert eine gewagte Kreation die Sie verzaubern wird	7.50
Hausgemachte Engadiner Nusstorte so wie sie noch von der Nona gemacht wurde	5.00
* Die warmen Desserts werden frisch zubereitet. Die Wartezeit ist 20-25 Min. Diese Desserts sollten bis 21.15 bestellt werden.	

Le Petit Dessert

Eigentlich satt, aber doch Lust auf etwas Süßes
1 Café, Espresso, Cappuccino oder Tee
und 1 Kugel Glace nach Wahl
Fr. 6.90

Diverse Coupes und Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte
und je nach Saison weitere hausgemachte Kuchen in unserer Vitrine

Auszug aus unserer Weinkarte

Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins

□ Chardonnay	2012	59.00
■ Pinot Noir	2012	48.00
■ Trocla Nera	2012	67.00

Weingut Luzi Jenny, Jenins

□ Sauvignon blanc	2014	49.00
■ Blauburgunder	2013	46.00
■ Zweigelt	2013	52.00

Weingut Thomas Marugg, Fläsch

■ Pinot Noir Auslese	2014	56.00
----------------------	------	-------

Toscana

■ Brunello di Montalcino, Villa Banfi	2010	79.00
■ Ornellaia, Bolgheri DOC	2009	220.00
■ Le Volte, Tenute dell'Ornellaia, Bolgheri	2013	55.00
■ Tignanello, Antinori	2010	130.00

Maremma

■ Ilatraia, Brancaia IGT	2011	92.00
■ Giusto di Notri, Tua Rita	2010	105.00

Bolgheri

■ Targeto rosso, Tenuta donna Olimpia	2012	48.00
■ Le Difese Tenuta San Guido	2013	54.00

Piemonte

■ Barolo, Beni di Battasiolo	2010/11	59.00
------------------------------	---------	-------

Rioja

■ Baron de Ley, Reserva	2011	47.00
■ Baron de Ley, Reserva	2011	Magnum 1.5l 92.00

Ribera del Duero

■ Hito, Bodegas Cepo DO	2014	52.00
-------------------------	------	-------

Priorat

■ Les Terrasses, A. Paladio	2013/15	71.00
-----------------------------	---------	-------

Burgenland

<u>Leo Hillinger</u>		
■ Hill 1,	2009	88.00
<u>Hannes Reeh</u>		
□ Charonnay Unplugged	2015	48.00
■ Zweigelt Unplugged	2014	52.00

Kamptal

Rudolf Rabl

□ Chardonnay, Langenlois

2012

44.00

Weinviertel

Weinrieder

□ Grüner Veltliner alte Reben,

2012

44.00