

# 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 tshiervi 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. 69.00 menu cumplet / ganzes Menu

Fr. 58.00 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     | 28.00     |
| Hausgemachte Gemüsecapuns (vegetarisch)        | 18.00     | 28.00     |
| Engadiner Krautpizokels                        | 18.00     | 25.00     |
| Spinat-Quarkpizokels (vegetarisch)             | 18.00     | 25.00     |
| Hirschfilet vom Grill (CHVA) mit Krautpizokels |           | 45.00     |

## Zum Abschluss

|  |       |
|--|-------|
| Bergeller Maroniparfait mit Rumzwetschgen  | 12.00 |
| Alp Mala Ziegenkäse mit Ligurito Olivenoel | 9.00  |

# Die besten Schweizer Steaks vom Grill

## Engadiner Rinds-Entrecôte

|           |       |
|-----------|-------|
| S 150 gr. | 37.00 |
| M 250 gr  | 45.00 |
| L 350 gr  | 52.00 |
| XL 500 gr | 72.00 |

## Engadiner Rinds-Filet

|          |       |
|----------|-------|
| S 160 gr | 42.00 |
| M 220 gr | 54.00 |

Knochengereiftes Appenzeller Schweinskotlett 40.00

Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter und eine Beilage nach Wahl

Pommes frites

Gebratene Polenta

Mischgemüse

Beilagen-Salat

Tomaten Büffelmozzarella u. Pesto +5.00

# Kulinarisches aus aller Welt

## Vorweg

Saisonaler grüner oder gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 10.00

Caprese 15.00  
Tomaten mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Pesto

Caramelisierter Ziegenweichkäse 17.00  
Auf Blattsalat mit Cherry Tomaten, Melonenfilets und Cashewnüssen

Karottencremesüppchen mit Ingwer und Sahnehäubchen 11.00

Kurz grilliertes Rindscarpaccio 19.50  
mit Ruccola und Parmesanspänen

Feinster hausgebeizter Lachs 16.00  
mit Senf-Dillsauce

In Olivenöl gebratene Riesencrevetten 18.00  
mit Knoblauch, Chili und Kräutern

Käseravioli an Salbeibutter 18.00

## Danach

½ Portion

**Saltimbocca alla Romana** mit Risotto „Filli“

33.00

38.00

Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei und unserem feinen Pilzrisotto

**Kalbsleber alla Veneziana** mit Butterrösti

33.00

38.00

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

**Filetgoulasch Stroganoff** mit hausgemachten Spätzli

36.00

41.00

Rindsfiletwürfel an pikanter Sauce mit Paprika Zwiebel und Gurken

**Zanderfilet auf mediterranem Kartoffel-Gemüsebett**

38.00

Zartes Filet an der Haut gebraten mit Olivenöl und frischen Kräutern

## Zum Abschluss

|  |       |
|--|-------|
| Mousse au Chocolat „Filli“                           | 11.00 |
| Hausgemachtes Mandelkrokantparfait                   | 11.00 |
| 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 verzaubern wird        |       |
| Affogato   | 6.90  |
| Vanilleeis mit einem Espresso verfeinert             |       |
| Hausgemachte Engadiner Nusstorte                     | 5.00  |
| so wie sie noch von der Nona gemacht wurde           |       |

## 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