



Vorweg

Karottencremesüppchen mit Ingwer und Sahnehäubchen	11.00
Thaicurrysüppchen mit Riesencrevetten	13.00
Tschliner Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken	18.00
Blattsalate mit Ziegenkäsetoast	14.00
In Olivenöl gebratene Riesencrevetten	18.00
Spaghetti dello Chef	25.00

Danach

	1/2 Portion	
Saltimbocca alla Romana mit Risotto „Filli“	30.00	37.00
Cordon bleu mit Pommes frites und Salat		43.00
Kalbsleber alla Veneziana mit Butterrösti	30.00	37.00
Züri-Gschnetzlets Kalbsrahmgeschnetzelttes mit Butterrösti	30.00	37.00
Rindsfilet „Irina“ mit Butterkartoffeln und Gemüse	38.00	45.00
Zartes Filet mit Pilzen, Rohschinken, Cashew Nuts, getr. Aprikosen und Kräuter		
Im Ganzen gebratene Seezunge mit Kartoffeln und Gemüse		48.00

Zum Abschluss

Original Österreichische Topfenknödel mit Waldbeerensuppe	12.00
Variation von hausgemachten Parfaits	11.00
Frisch gebackene Apfeltarte	14.00
Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert	7.50

Engadiner Spezialitäten

Sursilvaner Capuns	18.00	23.00
Engadiner Krautpizokel	19.00	24.00
Hirschfilet vom Grill mit Engadiner Krautpizokel		39.00



Degustations-Menu

Raviolone mit Parmesanspänen und Trüffelbutter

Winterliche Blattsalate
mit Rohschinken chips und gerösteten Nüssen

Filet vom Angus Rind
an Soja-Balsamicojus
auf Mediterranem Gemüse

Warmes Schokoladentörtchen
Panna cotta-Brombeereis
Ananas

Menu komplet Fr. 72.00 Vorspeise Fr. 62.00



Ein Auszug aus unserer Weinkarte

Schweizer Weissweine

Fläscher Porta Räzia, Rxs, Davaz	2013	48.00
Fläscher Pinot gris, Davaz	2013	55.00

Oesterreichische Weissweine

Chardonnay Unplugged, Hannes Reeh	2013	48.00
-----------------------------------	------	-------

Neuseeländischer Weisswein

Sauvignon blanc, Cloudy bay	2013	62.00
-----------------------------	------	-------

Schweizer Rotweine

M Pinot noir, Cicero Weinbau	2011	65.00
Jeninser Trocla Nera Barrique, Chr. Obrecht	2011	67.00

Spanischer Rotwein

Hito, Bodegas Cepo DO	2010	52.00
Les Terrasses, A. Paladio	2011	71.00

Italienischer Rotwein

Chianti Classico, Frescobaldi	2010	45.00
Casasilia, Poggio al sole	2009	83.00
Cepate, Terrabianca	2005	120.00
Orenllaia, Tenuta dell'Ornellaia	2007	220.00
Massetto Nero, E. ndrizzi	2010	59.00

Französische Rotweine

Château Brisson, Côte de Castillon	2008	47.00
Clementine de Pape Clement	2007	92.00
Château Margaux, 1er cru classé	1997	290.00