

Schön, dass Sie bei uns sind

*Die Küche rein, das Essen fein,
anders darf's bei uns nicht sein.*

- Deshalb werden unsere feinen Kreationen hauptsächlich mit Produkten aus der Region zubereitet
- Deshalb bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung
- Deshalb achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen

Unsere Fleischlieferanten: Riccardo Laudenbacher, La Punt; Ludwig Hatecke, Zernez; Duri Casty, Zuoz; Tratefina, Chur; Geronimi, St Moritz

Rindfleisch	aus der Schweiz, Brasilien, Argentinien USA Beef von Meyer Natural Angus
Bison	USA, EU, Kanada
Kalbfleisch	aus dem Emmental, Schweiz
Schweinefleisch	aus dem Appenzell, Schweiz
Lamm	Agne Alpin aus der Schweiz Duri Casty, Zuoz
Wild	Hirsch: Schweiz, Neuseeland Reh: Schweiz, Österreich Gams: Schweiz Murmeltier: Schweiz Hase: Mongolei und Argentinien*
Geflügel	Schweiz, Frankreich, Brasilien*
Fisch	Schweiz, Alaska, Asien
Krustentiere	Asien
Gemüse	Paganini, Samedan
Kräuter	Paganini, Samedan
Joghurt, Quark, Milch	Valentin, Pontresina; Coop, Zuoz ; Bauer Flükiger, La Punt-Chamues-ch
Käse	Sennerei Samnaun
Eier	Duri Casty, Zuoz Lüchinger + Schmid AG, Landquart
Patisserie	Hausgemacht
Glace	Hausgemacht
Brot	Romer's AG

* kann mit Antibiotika oder andere antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bun appetit / en Gueta!

Horsd'oeuvre Kalte Vorspeisen

Rinds-Carpaccio

Rohes Rindsfilet in hauchdünnen Scheiben

An feinem Olivenöl und weissem Balsamico-Essig

Mit leichter Dijon Senf-Mayonnaise

Dazu Parmesan-Körbchen mit Salat

Klein Fr. 21.80 / normal Fr.24.80

Beef Tartar

Hochwertiges, rohes, fein gehacktes Rindfleisch

Mit Gewürzen abgeschmeckt und vielfältiger Garnitur

Klein Fr. 21.80 / normal Fr.24.80

Gratinierte Schnecken im Töpfchen

6 St. Fr. 21.80 / 12 St. Fr. 24.80

Horsd'oeuvre chaudes Warme Vorspeisen

Echter Safran - Risotto mit feinen Steinpilzen

Unser Risotto ist auserlesener Gran Riserva - Risotto

Handverlesene Sorte aus der Lombardei, mit Jahrgang

Unser Risotto wird à la Minute gekocht,

Die Wartezeit beträgt ca. 18 bis 20 Minuten

Klein Fr. 21.80 / normal Fr. 25.80

Spinatpizokel nach Engadiner Art

Nicht mit den Veltliner Pizoccheri zu verwechseln!

Unsere Spinat Pizokel werden frisch zubereitet und vom Brett geschnitten

In einer Käserahmsauce mit Gemüsestreifen serviert

Mit gedünsteten Zwiebeln und Speck garniert

Klein Fr. 24.80 / normal Fr. 29.80

Capuns sursilvans

Spezialität aus dem Bündner Oberland. Gefüllte Mangoldblätter

Mit einer Rohschinken-, Landjäger- und Spätzli-Teig-Füllung

An einer feinen Rahmsauce. Mit Gemüsestreifen serviert

Klein Fr. 24.80 / normal Fr. 29.80

Salades Salate

Frischer grüner Blattsalat mit Ei

Klein Fr. 7.80 / normal Fr. 9.80

**Verschiedene zusammengestellte
frische Salate**

Klein Fr. 8.80 / normal Fr. 10.80

Nüssli-Salat „Mimose“

Klein Fr. 9.80 / normal Fr. 11.80

**Diverse frische Blattsalate mit
verschiedenen Dörrfrüchten**

Klein Fr. 9.80 / normal Fr. 11.80

Potages Suppen

Schoppa da giotta
Bündner Gerstensuppe

Fr. 12.00

Schoppa da Canödels Engadinais
Kraftbrühe mit Engadiner-Knödel

Fr. 12.00

Tomatencreme-Suppe

Fr. 12.00

Bouillon nature
Eine echte Rindsknochenbrühe

Fr. 9.80

Hummer - Schaumsuppe

Fr. 13.80

Der Chef empfiehlt:
Echte Klassiker vom Grill und aus der Pfanne

Lammverdämpf „da barba Jachen“

Ein sehr altes Engadiner Gericht aus einheimischen Ange Alpin

Lammschulter in Marinade eingelegt, wie Pfeffer zubereitet

Gemüsebouquet, Beilagen nach Wunsch

Klein Fr. 31.80 / normal Fr. 38.80

Tuortun d'Ardez

Fleischkuchen nach Engadiner Art

In alten Zeiten nur mit Innereien und Hackfleisch zubereitet

Heute von uns mit Kalbsleber, Hackfleisch und Brot in Milch

Mit feiner Steinpilzrahmsauce serviert

Klein Fr. 31.80 / normal Fr. 38.80

Hirschfilet gebraten am Stück „Müsella“

Rosagebratenes Hirschfiletstück vom Grill

Auf feiner Pilzrahmsauce, mit Orangen Likör parfümiert

Gemüsebouquet. Frucht: Preiselbeere

Klein Fr. 38.80 / normal Fr. 51.00

Reis „Casimir“

Kalbs Geschnetzeltes und Früchte an einer Curry Rahmsauce

Im Reis-Ring, mit diversen Früchten garniert

(Normal Scharf / Medium Scharf / Sehr Scharf)

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel in Ei-Käsemischung gewälzt

In Öl-Butter goldgelb gebraten

Auf Risotto serviert

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Churer Beckibraten

Lammgigot, im Ofen gebraten

nur am Wochenende erhältlich oder auf Vorbestellung!

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Lamm Kotelett

Lamm-Kotelett, am Stück gebraten

Auf Honig-Thymian-Jus

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Dazu servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur.

Beilagen:

Pommes Frites, Nudeln, hausgemachte Röstli oder Rotwein-Risotto

**Der Chef empfiehlt:
Echte Klassiker vom Grill und aus der Pfanne**

Vom Kalb

Kalbs Steak „Duonna Rogeria“

Zartes Emmental-Kalbsteak vom Grill

An einer mit Cognac parfümierten Morchel-Rahmsauce

Mit Berner Sauce überzogen

Klein Fr. 39.80 / normal Fr. 48.80

Wiener Schnitzel

In Öl-Butter goldgelb gebratenes, paniertes Kalbs-Schnitzel

Dazu servieren wir Preiselbeeren nach Art des Hauses

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Cordon Bleu „Royal“

In Öl-Butter goldgelb gebratenes Kalbssteak Cordon Bleu

Gefüllt mit Engadiner Bergkäse und Engadiner Rohschinken

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Vom Wildbison aus der Prärie

Bison Entrecote vom Grill „Bonanza“

An Steinpilzsauce, auf gebackenen Zwiebelringen

Mit gebratenem Speck vom Grill

Klein Fr. 42.80 / normal Fr. 55.80

Bison Entrecote vom Grill „Buffalo Bill

Mit einer Hauskräuterbutter

Klein Fr. 42.80 / normal Fr. 55.80

Vom schottischen Black Angus - Rind

Rindsfilet „Rossini“

Auf Croutons mit Gänseleber und Trüffelscheiben belegt

Sauce Madère separat

Klein Fr. 45.80 / normal Fr. 58.80

Dazu servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur.

Beilagen:

Pommes Frites, Nudeln, hausgemachte Rösti oder Rotwein-Risotto

**Der Chef empfiehlt:
Echte Klassiker vom Grill und aus der Pfanne**

Vom Schwein

Schweins-Schnitzel paniert

In Öl-Butter goldgelb gebratenes Schweinschnitzel

Klein Fr. 28.80 / normal Fr. 33.80

Riesen Feuerwehr Cordon Bleu (unsere Hausspezialität)

In Öl-Butter goldgelb gebratenes Schweinssteak-Cordon Bleu

Gefüllt mit Engadiner Bergkäse und gekochtem Modelschinken

Ca. 500g bis 600g

Klein Fr. 35.80 / normal Fr. 45.80

Dazu servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur.

Beilagen:

Pommes Frites, Nudeln, hausgemachte Rösti oder Rotwein-Risotto

Geniessen Sie einen besonderen Abend

Chateaubriand

Grilliertes, rosagebratenes Rindsfiletstück

Mit reichlicher Gemüse garnitur und hausgemachter Sauce Béarnaise

Vom Chef vor Ihnen flambiert und tranchiert

Beilagen nach Wunsch

Ab 2 Personen

Pro Person Fr. 70.00

Fondue Chinoise oder Bourguignonne à discrétion (auf Vorbestellung)

Zartes „Black Angus“-Rindsfiletfleisch aus Argentinien

Reichlich garniert mit Dampf-Gemüse und verschiedenen Antipasti

Mit sechs Saucen: Currysauce, Preiselbeeren-Sauce, Tatar-Sauce,

Senfsauce, Cocktail-Sauce, Diavolo-Sauce

Ab 2 Personen

Pro Person Fr. 65.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur.

Beilagen:

Pommes Frites, Nudeln, hausgemachte Rösti oder Rotwein-Risotto

*Warme Fischgerichte
Poissons Chauds*

Engadiner Saibling à la meunière

In Öl-Butter goldgelb gebratener Saibling

Mit schaumiger Butter übergossen

Dampfspinat

Klein Fr. 38.00 / normal Fr. 45.00

Engadiner Saibling nach Zuger Art

In Weisswein pochiert, mit feiner Kräutermischung

Dampfspinat

Klein Fr.38.00 / normal Fr. 45.00

Scampi an Curry

Scampi an einer Curry-Rahmsauce mit Reis an Butter

Garniert mit Früchten

Klein Fr.38.00 / normal Fr. 45.00

Wildfang Riesen-Crevetten „Danieli“

Gratinierte Riesen-Crevetten mit Cafe de Paris

Auf Risotto serviert, mit Dampfspinat

Klein Fr.38.00 / normal Fr. 45.00

Dazu servieren wir Dampfspinat und eine der folgenden Beilagen:

Salzkartoffeln oder Reis an Butter

Echte Dessert-Klassiker

Hausgemachte gebrannte Creme mit Rum parfümiert Fr. 11.80

Karamell-Köpfe mit Rahm Fr. 9.80

Mousse au Chocolat mit Rahm Fr. 11.80

Tiramisù Fr. 11.80

Crêpes Suzette (ca. 20 Minuten Wartezeit) Fr. 19.80
Am Tisch zubereitet

Fragen Sie nach unseren aktuellen hausgemachten Glaces und Sorbets Fr. 3.50
Portion Schlagrahm Fr. 1.50

Assortierte Käseplatte

Kleine Fr. 15.80 / normal Fr. 19.80