

Vorspeisen / Appetizers / Antipasti

Bündnerteller

CHF 27.50

Mixed dried meat and cheese specialties Grison Style
Affettati misti dei Grigioni

Suppen / Soups / Zuppe

Bündner Gerstensuppe

CHF 13.00

Grison style Barley soup
Zuppa d'orzo Grigionese

Curry Apfel Suppe

CHF 12.50

Soup with curry and apple
Zuppa con curry e mela

Salat / Salad / Insalate

Grüner Salat

CHF 9.50

Green salad

Insalata verde

Gemischter Salat

CHF 11.50

Mixed salad

Insalata mista

Grüner Salat mit Ziegenkäse und Croutons

CHF 13.50

Green salad with goat cheese and croutons

Insalata verde con formaggio di capra e crostini

Hausgemachter Randen-Hummus mit glutenfreiem Toastbrot

CHF 15

House-made beetroot hummus served with gluten-free toast

Hummus di barbabietola fatto in casa con pane tostato senza glutine

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Pasta

Spaghetti Bolognese

CHF 22.50

Spaghetti with bolognese sauce

Spaghetti al ragù

Spaghetti Napoli

CHF 20.50

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti con pomodoro

Vegane Lasagne

CHF 18

Vegan lasagna

Lasagne vegane

Pasta mit Gemüse- Bolognese

CHF 20.50

Pasta with vegetable bolognese

Pasta con ragù di verdure

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Klassiker / Classics / Classici

Cordonbleu vom Schwein mit Pommes

CHF 37.50

Cordonbleu with french fries

Cordonbleu con patatine fritte

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce, Reis und gegrillten Gemüse

CHF 42.50

Beef steak with pepper sauce,

potatoes and vegetables

Entrecôte di manzo con salsa al pepe verde,

patate novelle e verdure

Grischuna Rösti mit Ei und Bergkäse

CHF 28.50

Crispy rösti topped with egg and alpine mountain cheese

Rösti croccante con uovo e formaggio di montagna

Hirschfilet mit Kräuterkruste, Butterkartoffeln, Pilzen und Erbsencreme mit Minze

CHF 44.50

Herb-crusted venison fillet accompanied by buttered potatoes, sautéed mushrooms,
and creamy pea purée with a touch of mint

Filetto di cervo con crosta di erbe accompagnato da patate al burro, funghi trifolati e
vellutata di piselli alla menta

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Dessert / Dolci

Tiramisu

CHF 11.50

Hausgemachte Nusstorte nach Opas Rezept

CHF 10.50

Homemade Grison's style cake with caramelized nuts

Torta Grigionese della casa
con noci caramellate

Hausgemachter heisser Brownie mit Vanilleeis

CHF13.50

Homemade brownie served with vanilla ice cream

Brownie servito con gelato alla vaniglia

Hausgemachter Käsekuchen

CHF11.50

Homemade cheesecake

Torta al formaggio fatta in casa

Mango-Kokos-Chia Pudding

CHF 9.50

Creamy mango and coconut chia pudding

Pudding di semi di chia con mango e latte di cocco

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Glace / Ice cream / Gelati

Pro Kugel

CHF 3.50

Price for one scoop

Ogni pallina

Mit Rahm/with cream/con panna

CHF1.50

Zitrone, Mango, Erdbeeren, Vanille, Schokolade, Walnuss, Mocca

Lemon, Mango, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Walnut, Coffee

Limone, Mango, Fragola, Vaniglia, Cioccolato, Noci, Caffè

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne zu den Allergenen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.