

Entenleber getruffelt mit Kürbis und weissem Portwein und Apfel <i>Truffled duck liver terrine with pumpkin, white port and apple</i>	CHF	22.00	27.00
Bergkäsefonduepraline Frittiert mit Birnenchutney, Nüssen und gezupften Salatblätter <i>Fried alpine cheese fondue balls with pear chutney and nuts</i>	CHF	17.00	22.00
Salate Mimosa (mit gehacktem Ei) Gemischt oder Grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl Dressing zur Auswahl; Balsamico; Französisch mit Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i>	CHF	10.20	
Rinds-Tatar (CH) mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch mit Toast und Butter <i>mild, medium or spicy to your liking served with toast and butter</i>	CHF	25.00	36.00
Tapas ab 2 Personen Saisonale Kreationen mit Bündner Einschlag und einem "Twist" von Küchenchef Stefan Wagner <i>Seasonal creations reflecting what nature has to offer with the very personal touch of Head Chef Stefan Wagner</i>	für 2 Prs. CHF	35.00	
Bündnerfleischplatte 2 Prs. dünn geschnittenes Bündnerfleisch <i>thinly sliced air dried beef</i>	CHF	44.00	
Assortierte Trockenfleischspezialitäten 2 Prs. Trockenfleischspezialitäten, Bergkäse und Birnbrot aus Graubünden <i>regionally produced air dried meat specialities, pear bread and mountain cheese</i>	CHF	50.00	
Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot <i>barley soup served with Puschlav ry bread</i>	CHF	11.00	
Topinambur - Hummer Süppchen mit Kaki und Balsamico <i>Jerusalem artichoke and lobster soup with persimmon and balsamic vinegar</i>	CHF	18.00	
Risotto mit Rotweinapfel mit Mascarpone, Blauschimmelkäse und Macadamiannüssen <i>Risotto with apples poched in red wine, blue cheese and macadamia nuts</i>	CHF	19.00	27.00
Tagliolini mit kleinem Kalbshaxenragout mit Gemüse <i>Tagliolini with veal ragout and vegetables</i>	CHF	25.00	32.00

Vorspeise Hauptgang

Bündner Trilogie	CHF	28.00	35.00
Maluns - Capuns - Pizzoccheri Neri			
* (auch mit Vegetarischen Capuns möglich)			
<i>Maluns; fried potatoes with applesauce and mountain cheese</i>			
<i>Capuns; stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon</i>			
<i>Pizzoccheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables</i>			
* Maluns	CHF	21.00	26.00
mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse			
<i>fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese</i>			
* Pizzoccheri Neri	CHF	21.00	26.00
Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse			
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch			
auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst			
	CHF		32.00
<i>Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese</i>			
<i>on request with an Engadin smoked sausage</i>			
Capuns Sursilvans - Krutkapuna	CHF	23.00	28.00
Klassisch oder Vegetarisch			
Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht			
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken			
<i>stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon regular or vegetarian</i>			
Churer Ratsherren -Teller	CHF	38.00	42.00
Kalbs- und Rindsfiletmédaille			
auf Bizochels „Gran Alpin“ mit Gemüse garnitur, Apfel und Dörrbirne			
<i>Medaillon of beef and veal from Switzerland</i>			
<i>with Gran Alpin Bizochels (pasta) herb pan and gravy</i>			
<i>vegetable garnish, braised apple and dried pear</i>			
Kalbsleber „Dolce Brusco“	CHF	35.00	39.50
Panierte Kalbsleber (140 gr.)			
mit herb-süsser Veltlinsauce,			
dazu Hexenpolenta und Apfel mit Dörrbirne			
breaded calf's liver with bittersweet red wine gravy			
served with polenta, apple and dried pear			
Leberlitteller	CHF	35.00	39.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern und Rösti			
<i>dices calf's liver</i>			
<i>with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)</i>			
Geschnetztes Kalbfleisch „Stern“	CHF	36.00	40.50
an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti			
<i>Stern diced veal with Cognac cream gravy</i>			
<i>fresh mushrooms and Rösti</i>			

Rindsfiletspitzen Stroganoff an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli <i>Beef fillet tips Stroganoff</i> <i>in a creamy sauce with pepper, served with "Spätzli"</i>	CHF	39.00	43.50
Klassisches Kalbs Cordon-bleu ca. 150 gr. dazu knusprige Pommes frites und Gemüse <i>veal escalope stuffed with cheese and ham, served with</i> <i>frensh fries and vegetables</i>	CHF		38.50
Grossmutter's Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>braised roast of beef served with mashed potatoes and vegetables</i>	CHF	32.50	37.00
Rindsfilet mit schwarzer Pfefferkruste auf Blattspinat mit hausgemachten Tagliolini <i>Swiss medaillon of beef with black pepper</i> <i>served with Tagiolini and spinatch</i>	CHF	120 gr 45.00	160 gr 49.50
Zweierlei vom Kalb im Trüffelsud mit Sellerieravioli und Flower Sprouts <i>Veal two ways - in a truffle broth with celery ravioli and flower sprouts</i>	CHF	46.00	52.00
48 Stunden geschmorte Engadiner Rindsbrust mit Markbein, Schwarzwurzeln und Kartoffelpraline <i>Local beef brisket, slow - cooked for 48 hours with bone marrow</i> <i>black salsify and potato pralines</i>	CHF	37.00	42.00
Wolfsbarsch gebraten mit Kürbis und Chorizo serviert mit blauen Kartoffeln und Estragonvinaigrette <i>Pan - fried sea bass with pumpkin, chorizo</i> <i>blue potatoes and tarragon vinaigrette</i>	CHF	41.00	46.00
Zander gebraten auf einem Champagnerrisotto gebettet mit Blattspinat und Safransauce <i>Pan - fried pike perch on a bed of champagne risotto withb spinach, saffron sauce</i>	CHF	38.00	43.00
Saibling und Blutwurst im Strudelteig mit Sauerkraut und Nussbutterkartoffelmousseline <i>Salmon trout with black pudding in filo pastry</i> <i>with sauerkraut and a nut butter and potato mousseline</i>	CHF	37.00	42.00
Bohnenkroketten mit geschmorten Pastinaken Mangochutney und Flower Sprouts <i>Bean croquettes with braised parsnips</i>	CHF	22.00	29.00
** Buntes Gemüsecurrygericht mit hausgemachtem Curry (20 verschiedene Gewürze), Basmatireis <i>Vegetables with curry and rice</i>	CHF	22.00	26.00