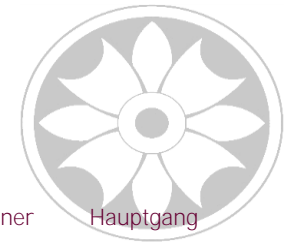


<u>Vorspeisen / Starters</u>	Salat Mimosa (mit gehacktem Ei) Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl Dressing; Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i>		CHF		11.50
	Rindstatar (CH) mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch serviert mit unserem warmem Hausbrot mit Trockentomate und Bündner Rosmarin - und Butter <i>Beef tatar - mild, medium or spicy to your liking served with our own warm, dried tomatos and rosemary bread</i>		CHF	26.00	37.00
<u>Bündnerluft</u> <u>Air dried specialities</u>	Bündnerfleischplatte 2 Prs. dünn geschnittenes Bündnerfleisch <i>thinly sliced air dried beef</i>	200 gr. Teller	CHF CHF		52.00 25.00
<u>Suppentopf</u> <u>Soups</u>	Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot <i>barley soup served with Puschlav rye bread</i>		CHF		11.00
	Frühlingssüppchen mit "Extra" <i>Spring Soup with "extra"</i>		CHF		12.50

Herkunft Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Fische: Schweiz und Pazifik
*Vegetarisch ** Vegan



Spisas Grischunas
Regional Specialities

Bündner Trilogie

Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri

* (auch mit Vegetarischen Capuns möglich)

Maluns; fried potatoes with apple sauce and mountain cheese

Capuns; stuffed cabbage rolls cooked in milk-bouillon

Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables

	etwas kleiner	Hauptgang
CHF	33.00	38.00

*** Maluns**

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse

fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese

CHF	24.00	28.00
-----	-------	-------

*** Pizzocheri Neri**

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse

und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch

auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst

Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese

on request with an Engadin smoked sausage

CHF	25.00	29.00
-----	-------	-------

CHF		35.50
-----	--	-------

Capuns Sursilvans - Krutkapuna

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht

mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken

chard rolls stuffed with spätzle dough with salsiz

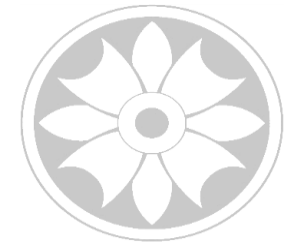
cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese

Klassisch,
vegetarisch oder vegan
Regular,
vegetarian or vegan

CHF	24.00	29.00
-----	-------	-------

Herkunft Kalb: Schweiz - Rind: Schweiz, Irland - Fische: Schweiz und Pazifik

*Vegetarisch ** Vegan



Schweizer und Stern
Klassiker
Classic Swiss

Leberliteller

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti
diced calf's liver
with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)

CHF

38.00

41.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti
Stern diced veal with Cognac cream gravy
fresh mushrooms and hash brown Rösti

CHF

39.00

43.00

Grossmutter's Rindsschmorbraten

mit Weissweinsrisotto und Gemüse
braised roast of beef
served with white wine risotto and vegetables

CHF

36.50

43.00

Rindsfilet mit Trüffelrahmsauce

180 gr.

CHF

56.00

Schweizer Kalbssteak mit Trüffelrahmsauce

180 gr.

CHF

46.50

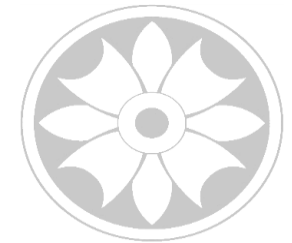
auf Blattspinat mit hausgemachten Tagliolini
Swiss medaillon of beef or veal steak with truffel cream sauce
served with Tagliolini and spinach

Frühlingsempfehlung vom Küchenchef

Recommended by the Executive Chef

CHF

28.50



Wasser / Water

Zander nach Grenobler Art

in Butter gebraten mit Zitrone und Kapern
Salzkartoffeln und Blattspinat

Pike perch Grenoble style

*carefully fried in butter, served with lemon and capers
potatoes and spinach*

CHF

35.00

46.00

Vegan / Vegan

Vegan

Gebackene Aubergine mit Terijaki
auf Gewürz-Kichererbsenragout
und Shiitakewantan

baked egg plant with Terijaki

*served on a herb-hummusragout
with Shiitake Wantan*

CHF

27.00

33.00

Pasta / Pasta

Teigwaren

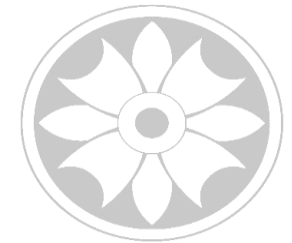
Tagliolini mit Pilzragout

Tagliolini with mushroom on a cream sauce

CHF

24.00

28.00



Dessert / Sweets

Joghurtparfait

mit frisch marinierten Erdbeeren
Yogurt parfait with freshly marinated strawberries

CHF

15.00

Colonel / Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sherbet with Vodka

CHF

14.00

Birensorbet mit La Valadière Williams

Pear sherbet with La Valadière Williams

CHF

14.50

Cupetta cun Tschüschinas

Baumnussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen
Walnut ice cream with marinated plums

CHF

12.50

CHF

10.00

Gerührter Eiskaffee

mit Amaretto und Rahm
Home made coffee ice cream with Amaretto

CHF

12.50

CHF

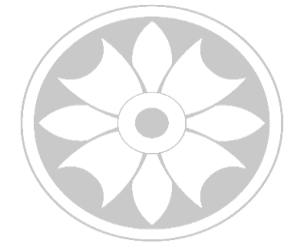
10.00

Hausgemachtes Karamell - Köpfl

Home made - Swiss style - crème brûlée

CHF

11.00



Dessert / Sweets

Warmer Apfelstrudel

serviert mit heisser Vanillesauce
apple strudel served with hot vanilla sauce

CHF

12.00

Glace

Vanille, Baumnuss, Mokka, Schokolade-Brownie,
Joghurt-Erdbeere, Sauerkirsch-Marzipan, Zitrone, Birne

Laktosefrei : Vanille, Schokolade

Vanilla, walnut, coffee, chocolate brownie, yogurt-strawberry
cherry-marzipan

Lactose free : vanilla, chocolate

pro Kugel

CHF

3.80

mit Rahm

CHF

1.80

Käse vom Brett

5 Sorten ca. 180 gr.

3 Sorten ca. 90 gr.

3 to 5 different cheeses

CHF

25.00

CHF

18.50

Dessertwein

Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden

fine selection of dessert wine from this part of

Switzerland

1 dl

CHF

14.00

3,35 dl

CHF

50.00