

Regionale Spezialitäten

Bündnerfleisch Carpaccio (als Vorspeise) 16.50

Mariniertes Bündnerfleisch an Balsamicoessig und Olivenöl

Griespitta Val Müstair 19.00

Griespitta (Griesschnitten) auf Tomatenspiegel

Gebackener Ziegenkäse vom Hof Guad 19.50

Münstertaler Ziegenkäsespezialität mit grünem Salat

Tatsch Val Müstair 23.00

Traditionelle Münstertaler Mehlspeise mit Früchtekompott

Maluns (Ribel) 24.50

Geriebene Kartoffeln mit Apfelmus und Bergkäse Val Müstair

Capuns CENTRAL 25.00

Capuns mit gebackenen Zwiebelringen und grünem Salat

Pizokels Val Müstair 24.00

Hausgemachte Pizokels mit Wirsing, Speckwürfeli, Bündnerfleisch

Cullas da Valchava 23.50

Geraffelte Kartoffeln mit Speck-/Wurstwürfeli und Saisonsalat

Fleischgerichte

Schnitzel Wienerart 24.50

Schnitzel paniert (Schwein) mit Pommes frites und Preiselbeeren

* Kalbfleisch + CHF 5.00

Leichtes vom Wok 25.00

Pouletstreifen an roter Currysauce mit Gemüsejulienne,
parfümiert mit Lemongras, serviert mit Basmatireis

Geschnetzeltes Zürcherart 29.00

Kalbsgeschnetzeltes an leichter Pilzrahmsauce mit Rösti

Cordon Bleu 29.50

Cordon Bleu (Schwein) mit Pommes frites und Saisongemüse

Lammcarré CENTRAL 32.50

Lammcarré porvençal mit Trockenreis und Saisongemüse

Kalbssteak an Morchelsauce 34.00

Kalbssteak an Morchelsauce mit Teigwaren und Saisongemüse



Zartes Natura-Beef vom Jungrind von den zertifizierten, einheimischen und mit der Bio-Knospe ausgezeichneten Bio-Bauernhöfen aus dem Val Müstair.

Bio Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 38.00

Bio Rindsentrecôte, Pommes frites und Saisongemüse

Bio Rindsentrecôte an Pfeffersauce 38.50

Bio Rindsentrecôte, Pommes frites und Saisongemüse