

Prims plats e salatas / Vorspeisen und Salate

Carpaccio grischun

(Quolpa marinada cun aschaid da Sherry ed öli da sesam, cun flettinaz da parmesan, verdüra fatta aint e capras grondas

Würziges Bündnercarpaccio

(Mit Sherryessig und Sesamöl mariniertes Bündnerfleisch, mit Parmesanscheibchen, eingelegten Gemüsen und Kapernäpfel)

CHF 16.50

*Föglias da salata cun divers semins,
sosa dad öli da sems da nuschs, flettas da panzetta
e camembert da chavra da Tschlin,
brassà cun duos differents sesams*

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Körnern,

Baumnussölvinaigrette, Speckscheiben

und in zweierlei Sesam gebratenem Geisscamembert aus Tschlin

CHF 14.50

Salata masdada

Gemischter Salat

CHF 9.50 / Vom Buffet 12.00

*Salata da tomatas cun mozzarella da bouv subvadi indigen
e sosa da basilicum*

Tomatensalat mit zarter Büffel-Mozzarella

aus einheimischer Produktion

und Basilikumvinaigrette

CHF 14.50

Plat da salata da la stà ,

cun dschambun criü gustus „San Daniele“ e melonas

Sommersalatteller mit wunderbarem „San Daniele“ Rohschinken

und zweierlei Melone

CHF 18.50

Schoppas / Suppen

*Prema dad erba da limun e tscherfögl,
cun cuas da giambers gigants*

Würzige Zitronengrascremesuppe mit Kerbel
und feinen rosa Riesenkrevetten

CHF 13.00

Schoppa da giuotta

Bündner Gerstensuppe. Hausgemacht und immer beliebt

CHF 9.50

*Brouda da charn dubla fatta in chasa,
cun canödels da panzetta e Sherry vegl*

Hausgemachte, doppelte Rindskraftbrühe
mit Speckknödel und altem Sherry

CHF 12.50

*Schoppa da fain biologic da muntogna, leiv liada,
cun capuns e vin ars da fain da Maiavilla*

Leicht gebundene Bio-Bergheukraftbrühe mit Capuns
und einem Hauch Maienfelder Heubrand

CHF 11.50

Spezialitads engiadinaisas / Engadinerspezialitäten
und Währschafte

Papuns engiadinais cun dschambun cri brassà

Engadiner Krautwickel mit gebratenem Landrauchschinken (20 Min.)

CHF 22.50

Pizokels da gran alpin cun ravitscha, panzetta ed agl

Typisch engadinerisch, Sie werden begeistert sein,
lassen Sie Sich überraschen

CHF 18.00

Tatsch cun salsiz da paup da Lavin e mösa da maila

Kaiserschmarren mit Laviner-Bauernsalsiz und Apfelmus

CHF 19.50

Tagliadinas largias "a la Marianne"

*Gun sosa da tomatas, panzetta, ton,
tschiguolla, agl, gromma ed erbas*

Breite Bandnudeln „Marianne“. Nach einem feinen Rezept meiner
Lieben Frau Marianne, mit Tomatensauce, Thunfisch, Speck, Zwiebeln,
Rahm, Knoblauch und Kräutern.

CHF 24.50

Mailinterra ustrida, cun panzetta, chaschöl d'alp, sems da sarazena

ed erbas frais-chas, cun duos öfs in painch ed üna salata

Knusprige Rösti mit Speck, Alpkäse, Buchweizenkörnern,
und Engadiner Bergkräutern mit zwei Spiegeleiern
und einem bunten Salat

CHF 18.50 (Nur Mittags)

Trats principals cun pesch /
Hauptgerichte mit Fisch

*Rich turté da frütta da mar in sosa da fils da safran, servi aint illa
concha, sün ris subvadi Basmati cun verdüra da la stagiun*

Reichhaltiges Meeresfrüchtegratin an Safranfädensauce,
in der Muschelschale serviert,
auf Basmati-Wildreis mit bunten Saisongemüsen
CHF 39.50

*Filets da forella brassats, cun painch da mandlas,
mailinterra violetta "Blaue Schwede" our da la vapur
e verdüra da la stagiun*

Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter,
gedämpfte violette „Blaue Schwede“-Kartoffeln
und Saisongemüsen
CHF 32.50

*Lasagne dal diavel da mar e conchas St.jakob cun puorv gross,
bulais e sosa da giamber marin cun Armagnac*

Seeteufel-Jakobsmuschellasagne
mit Lauch, Shiitake-Pilzen und feiner Hummersauce mit Armagnac
CHF 43.50

*Striblas da pesch fritats in pasta, cun sosa tartare
sün ün bel plat da salata*

Goldgelb gebackene Fischknusperli mit Sauce Tartare
auf einem bunten Salatteller
CHF 25.50

*Weil wir auf Fisch-Angebote / Lieferungen angewiesen sind,
kann es vorkommen, dass manchmal ein Gericht nicht zu
haben ist!*

Trats principals cun charn /
Hauptgerichte mit Fleisch

*Medagliuns dal filet da bouv indigen cun öfs in painch da quaglia
cun üna sosa fina da mustarda grossa*

Médailles vom Engadiner Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Wachtelspiegeleier und leichter Meauxsensauce
(Die Wachteleier stammen aus der Wachtelzucht Schmid in S-chanf)

*Medagliuns da filet da chucal, surdorats cun camembert da chaschöl chavra e
servi sün ün let da verdüra e gnocs da mailinterra,
cun üna sosa da curry verd thailandais*

Mit Tschliner-Ziegencamembert überbackene Schweinsfiletmédailles,
auf Gemüse-Schupfnudelbett
mit einer rassigen Sauce aus grünem Thai-Curry
CHF 38.50

Steak da chucal dal grill, cun painch cun erbas da jert da Lavin
Schweinssteak vom Grill, mit Laviner Garten-Kräuterbutter
CHF 29.50

*Cordon-bleu da vadé, impli cun chaschöl da muntogna
e dschambun criü, brassà in cruosta crocanta*

Kalbs-cordon-bleu mit Bergkäse und Bündner Rohschinken gefüllt,
in Knusperkruste gebraten
CHF 38.50

*Rain dad agné dal bain Jachen Schlegel da Guarda,
cun üna cruosta gustusa dad erbinas,
cun sosa da balsamico*

Zarter Lammrücken vom Hof Jachen Schlegel aus Guarda,
mit einer würzigen Kräuterkruste, auf Balsamicojus
CHF 42.50

Cuntuorns / Beilagen

*Ris subvadi „Basmati“, mailinterra fritta, mailinterra surdorada, croquettas da
mailinterra ustrida, tagliadinas largias, risot cun fils da safran*

Basmati-Wildreis, Pommes-Frites, Kartoffelgratin, Rösticroquetten,
breite Bandnudeln, Risotto mit Safranfäden
Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizerfleisch.
Zum grossen Teil aus Einheimischer Zucht !!

Trats vegetars / Vegetarische Gerichte

Capuns vegetars cun verdüra, sriblas da tomatas sechas, e mozzarella dal bouv subradi fümantada

Vegetarische Krautwickel mit Gemüse, Streifen von getrockneten Tomaten, und geräuchertem Büffelmozzarella

CHF 22.50

Plat da verdüra cun pulenta brassada e gorgonzola, cun ün pesto da tomatas sechas

Bunter Gemüseteller mit gebratener Gorgonzolapolenta und einem Pesto aus getrockneten Tomaten

CHF 23.00

Gnacs da mailinterra implids cun pesto da basilico, cun bulais « Shitake », sriblas da peperuns ed erbinas frais-chas

Kartoffelgnocchi mit einer Füllung aus Basilikum-Pesto, mit Shitake-Pilzen, Peperonistreifen und frischen Kräutern

CHF 22.50

Spaghettis cun üna sosa da chastognins, tomatas sechas, olivas, basilico, vin alb e gromma

Spaghetti mit einer feinen Sauce aus Steinpilzen, Dörrtomaten, Oliven, Basilikum, Weisswein und Rahm

CHF 19.50

Tagliadinas chinaisas cun diversas verdüras, bulais e dschermuogls in sosa piccanta cun curry verd thailandais e chips da giamberins

Glasnudelgericht mit bunten Gemüsen, Pilzen und Sprossen in grüner Thaicurrysauce mit gebackenen Krevettenchips

CHF 24.50

Pels uffants / für unsere Kleinen

Viennaisas cun pommes frites

Wienerli mit Pommes frites

CHF 11.50

Talers da pulaster cun pommes frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

CHF 14.50

Schalpetta da vdé crocanta cun croquettas da mailinterra

Knusperschnitzel vom Kalb mit Rösticroquetten

CHF 18.50

Striblas da pesch fritadas in pasta,

cun sosa tartare e ris

Goldgelb gebackene Fischknusperli
mit Sauce Tartare und Reis

CHF 14.50

Trats deutsch / Süßspeisen

*Nossa spezialità: Gnieu da merenga fat in chasa,
cun trais sorts da glatsch gromma*

Unsere Spezialität: Hausgemachtes Meringuenest
mit dreierlei Eis und Schlagrahm

CHF 12.50

Glatsch da vaniglia cun öli da sems da zücha da la Steiermark

Zartes Vanilleeis mit feinem Steirischem Kürbiskernöl
(Ungewohnt aber ein purer überraschender Genuss)

CHF 9.50

Sheu da caramella frais-ch, cun gromma

Frisches Karamelköpfchen (Kein Pulverprodukt) mit Schlagrahm

CHF 8.50

*Salata da frütta exotica cun ün squit likör da Limoncino
ed erba da limun da Gerhard Maas*

Salat aus exotischen Früchten mit einem Schuss wunderbarem
Limoncino-Zitronengrasslikör von Gerhard Maas im Tirol

CHF 13.50

Crats fraids / Kalte Speisen

Plat grischun garni

Bündnerteller garniert

CHF 19.00

Platta grischuna garnida

Bündnerplatte garniert

CHF 28.00

Plat cun divers chaschöls

Käseauswahl auf dem Teller

CHF 15.50

Lurziun chaschöl da chavra da Guarda e da Tschlin cun pan cun païra ed aschaid Balsamico

Portion Ziegenkäse von Guarda und Tschlin
mit Birnenbrot und Balsamicoglaze

(Ein Gedicht für Kenner)

CHF 16.00

Plat cun diversa charn secha dal bacher Hatecke

Verschiedene Trockenfleischspezialitäten vom Metzger Hatecke

CHF 24.50

Lurziun da salsiz Augusto o da tshiervi

Portion Augusto - oder Hirschsalsiz

CHF 17.00

Divers panins implids

Verschiedene belegte Brote

Gekochter Schinken, Salami, Käse CHF 6.00

Rohschinken und Bündnerfleisch

CHF 8.00

Beachten Sie bitte unsere schöne Vitrine,
mit grösstenteils selbstgemachten Spezialitäten
für Seele und Körper.

Über ein Mitbringsel freuen sich Familie und Freunde!

Getränke

(Unsere Preise sind gestützt auf den Empfehlungen von Gastrosuisse)

Mineralwasser:

Allegra (Stilles Wasser)	3dl.	CHF	4.20
Allegra (Stilles Wasser)	5dl.	CHF	5.30
Calanda Aqua	5dl.	CHF	5.30
Calanda Aqua	1lt.	CHF	8.50
Passugger	1lt.	CHF	8.70

Süsswasser:

im Offenausgang:

Cola, Rivella Rot, Citro, Eistee	2dl. CHF 3.20	3dl. CHF 4.00	5dl. CHF 5.20
Apfelsaft, Schorle, Fanta			
Liter Flaschen diverser Sorten		1lt. CHF	8.70

In Flaschen:

Cola Zero	3dl.	CHF	4.30
Rivella blau	3dl.	CHF	4.30
Rivella grün	3dl.	CHF	4.30
Schweppes Tonic oder Limon	2dl.	CHF	4.30
Michel Orangen-oder Tomatensaft	2dl.	CHF	4.50
Grapillon Traubensaft	2dl.	CHF	5.50
Saurer Most Möhl mit Bügel	5dl.	CHF	5.80
San Pellegrino	1.2dl	CHF	4.30

Warme Getränke:

Kaffee crème, Milch, Espresso, Koffeinfrei		CHF	4.00
Kaffee Mélange mit Sahne		CHF	5.50
Doppelter Espresso		CHF	5.50
Portion Kaffee		CHF	7.00
Tee: (Schwarz, Minze, Kamille, Eisenkraut, Lindenblüten, Hagebutten, Grüntee und Fruchtschalen)		CHF	4.00
Portion Tee (Verlangen Sie unsere Spezial-Teekarte)			
Ovo oder Schokolade warm und kalt		CHF	4.30
Ovo-Schokolade-Mélange		CHF	5.30
Apfel, Orangen oder Rumpunsch ohne Alkohol		CHF	4.00
Glühwein		CHF	6.20
Kaffee Fertig oder Lutz		CHF	6.50
Kaffee coretto mit Grappa oder Cognac		CHF	5.20
Kaffee Crusch Alba			
(Mit rotem Bündner-Marc und Schlagrahm)		CHF	7.20
Frühstück vom Buffet		CHF	18.00

Apéritifs:

Vermuth weiss und rot	16vol%	4cl	CHF	5.50
Cynar	16vol %	4cl	CHF	5.50
Cynar Orange	16vol%	4cl	CHF	7.00
Campari	23vol%	4cl	CHF	5.50
Campari Orange	23vol%	4cl	CHF	7.00
Appenzeller Alpenbitter	29vol%	4cl	CHF	6.00
Bündner Röteli	22vol%	4cl	CHF	5.50
Bündner Rahmröteli	17vol%	4cl	CHF	6.00
Averna	32vol%	2cl	CHF	5.50
Baileys	17vol%	4cl	CHF	5.50
Pernod	40vol%	2cl	CHF	5.50
Pastis	45vol%	2cl	CHF	5.00

Liköre und gebrannte Wasser:

Grappa	41vol%	2cl	CHF	4.50
Bündner Chrüter	41vol%	2cl	CHF	4.50
Kirsch	37.5vol%	2cl	CHF	4.00
Pflümli	40vol%	2cl	CHF	4.00
Obstler	37.5vol%	2cl	CHF	3.50
Zwetschgenwasser	37.5vol%	2cl	CHF	4.00
Bündner Marc	40vol%	2cl	CHF	4.50
Williamine Berghof	43vol%	2cl	CHF	5.00
Enzian	43vol%	2cl	CHF	4.00
Rum Corruaba	40vol%	2cl	CHF	4.00
Fernet Branca	42vol%	2cl	CHF	5.50
Amaretto	28vol%	2cl	CHF	5.50
Vieille Prunne	41vol%	2cl	CHF	5.50
Cognac Bisquit	40vol%	2cl	CHF	7.50
Calvados	40vol%	2cl	CHF	7.50
Gin Gordon's	37.5vol%	2cl	CHF	7.50
Gin Lemon oder Tonic	40vol%	4cl	CHF	12.00
Whisky Ballentines	40vol%	2cl	CHF	10.50
Whisky Cola	43vol%	4cl	CHF	12.00
Wodka	40vol%	2cl	CHF	7.50
Wodka Orange	40vol%	4cl	CHF	12.00
Bacardi	40vol%	2cl	CHF	6.00
Bacardi Cola	40vol%	4cl	CHF	12.00
Grand Marnier	40vol%	2cl	CHF	6.00

Beachten Sie bitte unsere speziell für Sie ausgesuchten Liköre und Schnäpse der Spitzenklasse auf dem Heuwagen im Saal!

Biere

Calanda Edelbräu vom Fass	2dl. CHF	3.70	3.dl. CHF	4.00	5dl. CHF	5.40
Calanda Lager			5.8dl.		CHF	5.80
Calanda Dunkelbräu			3dl.		CHF	4.70
Calanda Edelbräu Flasche			3dl.		CHF	4.70
Calanda Zwickel			5dl		CHF	6.40
Erdinger Weissbier			3dl.		CHF	4.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei			5dl		CHF	6.00
Tschliner Bier			3dl		CHF	5.30