

## Vorspeisen

Kleiner Bündnerteller, 60g	CHF 17.00
Rindscarpaccio, 80g, mit Parmesan und Rucola	29.00
Geräuchertes Forellenfilet von der Bio Ranch Farsox, Alvaneu Preiselbeerschaum, ca.80g	19.00
Geräucherter Alaska-Wildlachs, 80g Mit Toast und Butter	28.00
Randencarpaccio mit Rucola, Ziegenfrischkäse u. Honig Als Vorspeise	26.00 19.00

## Kalte Speisen

Bündnerplatte, 110g	26.00
Bündnerfleisch, 80g	26.00
Bündner-Bauernsalsiz, 160g-200g	21.00
Wurst-Käsesalat Spezial	19.00

## Suppen

Tagessuppe	8.00
Kraftbrühe mit Ei	9.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.50
Bündner Gerstensuppe	14.00
Bündner Gerstensuppe in der Tasse	9.50
Gran Alpin Rollgerste, schonend geröllt	
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	9.50

## Salate

Grüner, bunter Blattsalat Gurken, Tomaten und Radiesli	12.00
Bunter Blattsalat nach Grossmutter Art (Speck, Champignons, Brotcroûtons)	14.00
Bio Dinkel-Gemüsesalat (Gran Alpin Dinkel) als Vorspeise	16.00
Nüsslisalat mit Ei	14.00

## Kleine warme Speisen

Safranrisotto ai funghi ca. 20 min. (Ab 2 Personen)	CHF 22.00 p.P
Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce	19.00
Spaghetti „Agljo, Olio e Peperoncino“ mit Knoblauch, Oel und Pfefferschoten	19.00
Handgemachte Spinat-Ricottaravioli, 16 St. Basilikumrahmsauce, «à la Aldo»	22.50
Kleine Portion, 10St.	16.50
Capuns Surses, 3-4 St.	26.00
Kleine Portion, 2 St.	18.00
(Krautwickel mit Bündnerfleisch u. Salsiz, Gran-Alpin Dinkelmehl)	
Pizzoccheri Valtellinesi	24.00
Kleine Portion	17.50
(Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz, Käse, Salbei und Knoblauch, Gran-Alpin Buchweizen)	
Saisonaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln	30.00

## Vegane Gerichte

Bio Dinkel-Gemüsesalat (Gran Alpin Dinkel) als Vorspeise	16.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokosmilch	9.50
Spaghetti mit wildem Meeresspargel, Fenchel und Datteltomaten	21.00
Linsen-Gemüsecurry mit Pilawreis	31.00
Zucchini-Frikadelle mit Sesam-Trockenreis Tomaten-Mango-Marmelade	31.00

## Für unsere kleinen Gäste

„Alf“, Kalbsschnitzel, 50g, paniert, Pommes	CHF 11.00
„Asterix“, Ravioli an Rahmsauce oder Tomatensauce	10.00
„Bart“, Portion Pommes mit Ketchup	05.00

## Für Gourmets und Liebhaber

Kalbskopf mit Kräutervinaigrette Salzkartoffeln	23.00
Kutteln an hausgemachter Tomatensauce Salzkartoffeln	23.00

## Auf Bestellung

Fondue Bourguignonne, 200g (nur dienstags)	58.00 p.P.
Fondue Chinoise, 200g	58.00 p.P.
Käsefondue, 240g	28.00 p.P.

Gerne servieren wir Ihnen Gerichte nach Ihrem Wunsch.

## Vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes, 150g, mit Rösti	45.00
Kleine Portion, 80g	35.00
Wienerschnitzel, 140g, mit Pommes Frites	45.00
Tagesgemüse	35.00
Kleine Portion, 80g	
Cordon Bleu, 200g	
Pommes Frites und Tagesgemüse	47.00

## Vom Rind

Rindsfilet, 150g, an Pfeffersauce oder mit Portweinsauce	
Kroketten, Nudeln oder Reis	
Saisongemüse	54.00
Chateaubriand mit Sauce Bearnaise (Ab 2 Personen), 360g, mit Kroketten, Nudeln oder Reis und Gemüse	61.00 p.P.

## Vom Schwein

Schweinssteak mit Kräuterbutter, 170g, Bunter grüner Salat mit Avocados, (Israel o. Spanien)	29.00
Datteltomaten	

## Vom Lamm

Auf Vorbestellung (1Tag vorher)

Lammkarree aus dem Ofen (Ab 2 Personen)  
mit Reis, Kroketten oder Nudeln  
und Saisongemüse CHF 54.00 p.P.

## Krustentiere

Riesencrevetten, 200g,\* 46.00  
Mediterrane Art (mit etwas Knoblauch), Reis  
Kleine Portion, 120g, (THA, VN) 36.00

## Fisch

Geräuchertes Forellenfilet von der Bio Ranch Farsox, Alvaneu 30.00  
Preiselbeerschaum, ca.140g

Geräucherter Alaska-Wildlachs, 130g, 42.00  
mit Toast und Butter

Jeden Freitag: Fisch des Tages

Fleischdeklaration: Schweizerfleisch aus der Metzgerei Peduzzi, Savognin, wenn nicht anders  
deklariert  
Lamm: \*NZ oder CH

Gemüse und Früchte saisonal, vom Bauer Germann aus Berg SG, ansonsten Giuriani  
Gemüse, Castasegna

\*NH= Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden  
sein.

## Glace / Eis

Hausgemacht Eiskugel: Vanille, Erdbeere, Zitrone, Weisses Kaffeeis (Bohnen von der Bivianer Rösterei) mit Rahm	CHF	4.00 1.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka		11.00
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Rahm und heisser Schokoladensauce		15.00
Eiskaffee mit Rahm		11.00
Eiskaffee mit Rahm und Kirsch Bohnen von der Kaffee Rösterei Bivio		13.50

## Dessert – Hausspezialitäten

Hausgemacht		
Panna cotta mit Ingwer Früchtecoulis		13.00
Schokoladenmousse		13.50
Karamellköpfchen mit Rahm		12.00
Ananas mit Vanilleeis und Kirsch		12.50 14.00

### KÄSE

Portion Käse, 100g		14.50
Käseplatte, 200g		24.00

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.