

# Vorspeisen / Appetizer

<i>Jägerteller "Chatscheder Grischun"</i>		35.50
<i>Hirsch- und Steinbocksalsiz, Hirschbindefleisch und Wildschweinschinken mit Birnenbrot</i>		
<i>Huntersplate "Chatscheder Grischun"</i>		
<i>Deer- and Capricorn salsiz, air dried deer, and wild boar ham</i>		
<i>Bündnerteller "Val Roseg"</i>		32.50
<i>Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Alpkäse</i>		
<i>Plate with air dried beef, salami, raw ham and alp cheese</i>		
<i>Bündnerfleischteller</i>		34.50
<i>Plate only with air dried beef</i>		
<i>« Rindertartar » mit den klassischen Garnituren</i>		49.50
<i>"Beef tartar classic style"</i>	<i>½ Portion</i>	29.50
<i>with toast and butter</i>		
<i>Zartes Hirschcarpaccio "Muotta Crasta"</i>		32.50
<i>Deer carpaccio "Muotta crasta"</i>		
<i>Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland</i>		32.50
<i>Homemade game terrine with Sauce Cumberland</i>		
<i>Salmon fumè mit Sahneerrettichschaum</i>		34.50
<i>Toast und Butter</i>		
<i>Smoked salmon with horseradish cream, toast and butter</i>		
<i>„Gourmetteller“ Gänseleberterriner, Räucherlachs, hausgemachte Wildterriner und Riesencrevetten</i>		52.50
<i>"Gourmet plate" Foie gras, smoked salmon, homemade game terrin and king prawns</i>	<i>½ Portion</i>	32.50
<i>Hausgemachte Gänseleberterriner mit Salat Habiba</i>		69.-
<i>Foie gras with Habiba salad</i>	<i>½ Portion</i>	45.50

## Suppen / Soups

<i>Flädli-suppe</i> Consommè Celestine	10.50
<i>Bündner Gerstensuppe</i> Barley soup	14.50
<i>Italienische Gemüsesuppe</i> Italian vegetable soup „Minestrone“	12.50
<i>Tomatencremesuppe mit Rahmhaube</i> Tomato cream soup with cream	14.50
<i>Zwiebelsuppe mit Käsebaguette</i> Onion soup with cheese baguette	14.50

## Salate / Salads

<i>Grüner Saisonsalat</i> Green leaf lettuce	10.50
<i>Gemischter Salat</i> Mixed salad bowl	14.50
<i>Hüsslisalat „Mimosa“ mit Rauchlachsstreifen</i> Field salad “Mimosa” with smoked salmon slices	26.50
<i>Blattsalate mit lauwarmen Pfifferlingen und Hirschfiletwürfel an Himbeervinaigrette</i> Leaf lettuce with chanterelles and deer fillet cubes	27.50

## Pasta / Pasta

<i>Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri</i>	28.50
<i>Whole wheat pasta with cheese, potatoes and swiss chard</i>	
<i>Spaghettini an Tomaten- oder Sauce Bolognaise</i>	23.50
<i>Spaghettini with tomato or meat sauce</i>	
<i>Spaghettini aglio, olio e peperoncino</i>	23.50
<i>Pikante Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncino</i>	
<i>Spaghettini with garlic and peperoncino (spicy)</i>	
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce</i>	25.50
<i>Homemade potato dumplings in gorgonzola cheese sauce</i>	
<i>Hausgemachte Capuns</i>	28.50
<i>„Gefüllte Mangoldblätter mit Spätzliteig und Bündnerfleisch“</i>	
<i>„Homemade capuns“ pasta wrapped in spinach</i>	
<i>Cream sauce, bacon and cheese</i>	
<i>Butternüdeli mit Rehfiletstreifen und Wildsauce</i>	26.50
<i>Tagliatelle with venison in game sauce</i>	
<i>„Lasagne alla Parmigiana“</i>	
<i>mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella</i>	34.50
<i>„Lasagne alla Parmigiana“</i>	
<i>Raclette mit Garnituren und Kartoffeln</i>	29.50
<i>Hot slices of swiss cheese with potatoes</i>	$\frac{1}{2}$ Portion 19.50

## Hauptgerichte / Main course

<i>Risotto „Nonno Plinio“</i>	42.50
<i>Saffranrisotto mit Rahmgeschmetzeltem</i> <i>Saffron risotto with pork emince</i>	
<i>Mah-Mee</i>	45.50
<i>Orientalische Spezialität</i>	1/2 Portion 29.50
<i>Mah-Mee (Oriental pasta dish)</i>	
<i>Feingeschnittenes Entrecôte auf Rucola, Country cuts</i>	43.50
<i>Sliced sirloin steak on rucola salad and country cuts</i>	
<i>Zartes Rindsfilet vom Grill „Café de Paris“</i>	52.50
<i>oder an grüner Pfeffersauce</i>	
<i>Kartoffelrösti und Gemüsegarmitur</i>	
<i>Beef tenderloin fillet «Café de Paris » or “green peppersauce”</i>	
<i>Hirschpfeffer mit Butterspätzli</i>	48.50
<i>Gemüse und Garnituren</i>	
<i>Deer stew with butter spätzle, vegetables and garnish</i>	
<i>Zartes Hirsch “Stroganoff” mit hausgemachten Spätzli</i>	45.50
<i>Tender deer “Stroganoff” with homemade spätzli</i>	
<i>Hirschfiletmédailles vom Grill mit gebratenen Pilzen</i>	54.50
<i>Polenta, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Maroni</i>	
<i>Deer tenderloin fillets from the grill on mushrooms</i>	
<i>Polenta, red cabbage and brussel sprouts</i>	

<i>Frische Steinpilze und Pfifferlinge auf Polenta oder Risotto oder Rösti</i>	<i>39.50</i>
<i>Fresh boletus and chanterelles mushrooms on polenta or risotto or potato rösti</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	<i>46.50</i>
<i>mit Pommes frites und Saisongemüse</i>	
<i>Escalope "Viennese style" with french fries and vegetables</i>	
<i>Kalbpaillard vom Grill mit Pommes frites und Gemüse</i>	<i>46.50</i>
<i>Grilled veal escalope with french fries and vegetables</i>	
<i>Englischfilets an einer Mandel- oder Salbeibutter</i>	<i>42.50</i>
<i>Salzkartoffeln und Blattspinattimbale</i>	
<i>Perch fish fillets in almond or sage butter Boiled potatoes and leaf spinach</i>	

## *Dessert / Sweets*

*Geniessen Sie eine Auswahl verschiedener Kuchen, Pâtisserie und Crèmes von  
unserem Dessertbuffet*

\*\*\*

*Enjoy our great choice of different homemade tarts,  
sweets and creams from our wellknown dessert buffet*

<i>Kleiner Käseteller mit Birnbrot</i>	<i>15.50</i>
<i>Grosse Portion</i>	<i>25.-</i>
<i>Big or small plate of different cheese</i>	

Unsere Empfehlung für die Festtage  
*Our holiday specials*

„Gourmetseller“

*Gänseleberterrine, Räucherlachs, hausgemachte Wildterrine  
und Riesencrevetten mit sweat & sour Sauce*

“Gourmet plate”

*Foie gras, smoked salmon, homemade game terrine  
and king prawns with sweet & sour sauce*

Fr. 52.50

Fr. 32.50  $\frac{1}{2}$  Portion

\*\*\*

«Asiatisches Karottencrèmesüppchen»

*Mit Kakao Schaum*

*Asiatic carrot cream soup*

*With cacao foam*

Fr. 16.50

\*\*\*

«Risotto al tartufo »

*mit Perigord Trüffel, frischem Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln*

“Risotto al tartufo”

*with Perigord truffle, fresh chives and crispy onions*

Fr. 29.50

\*\*\*

*Zartes Kalbssteak auf frischen Steinpilzen mit foie gras und Trüffel  
Kartoffelgratin und Brokkoli*

*Veal steak on boletus mushrooms with goose liver and truffles*

*Potato gratin and brokkoli*

Fr. 54.50

Wochenhit  
Specialità della settimana

*Lauwarme Gemüsetorte  
mit Kresseschaum und Salatbouquet*  
Vegetable tart with cresson sauce and salad  
Fr. 26.50

\*\*\*

*Consommé mit Mark*  
Consommé with marrow  
Fr. 14.50

\*\*\*

*«Risotto al tartufo»  
mit frischem Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln*  
“Risotto al tartufo”  
with fresh chives and crispy onions  
Fr. 36.50

\*\*\*

*“Cordon bleu” vom Kalb  
mit Pommes Lyonnese und Gemüsegarmitur*  
Veal «Cordon bleu»  
With pommes lyonnese and vegetables  
Fr. 46.50

*Unsere Weinempfehlungen*

*“Cuvée Blanc” AOC 2022  
Weingut Cottinelli, Malans  
75 cl Flasche Fr. 45.—  
1 dl Glas Fr. 7.—*

\*\*\*

*“Insoglio del Cinghiale” 2022  
Tenuta Campo di Biserno, Bibbona  
75 cl Flasche Fr. 59.—  
1 dl Glas Fr. 8.50*