

## Wohlfühl einfach erleben...

Unser Angebot wird individuell, einfach und frisch zubereitet. Traditionelle, bewährte Gerichte und neue, moderne Komponenten sind zu gleichen Teilen vertreten. Neben der kleinen à la carte Auswahl empfehlen wir Ihnen täglich, am Liebsten persönlich, unsere Tagesspezialitäten aus Küche und Keller. Dies braucht etwas Zeit und Geduld - für Gast und Gastgeber! Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, fühlen Sie sich einfach wohl und erleben Sie wahre Gastfreundschaft in unserem Dorf!

### **vorweg | zwischendurch | ▶ starters**

**Gemischter Saisonsalat mit frischen Kräutern,  
Kernen und frischen Sprossen** **8.00**

▶ *Mixed salad with herbs and nuts*

mit Thunfisch, Oliven & Zwiebelringen **Aufpreis 7.00**

▶ *with tuna fish, olives and onions*

mit Rohschinken, Käsewürfel & Baumnüssen **Aufpreis 7.00**

▶ *with air dried ham, cheese and walnuts*

**Nüsslisalat mit Ei, Früchten & Nüssen** **12.50**

▶ *Lamb's lettuce salad with fruits, eggs and walnuts*

**Dressing:** French (*mayonnaise*) | Italian (*oil & vinegar*)

**Ihr eigenes Dressing mit Auswahl an Olivenöl, Essig und frischer Zitrone**

**Salat-Smoothy** **7.00**

mit Eisberg, Gurke und Tomaten – fein gewürzt

▶ *Salad – smoothy with iceberg, cucumbers & tomatoes*

**Frisch gepresster Karotten-Apfelsaft** **7.00**

mit geriebenem Ingwer

▶ *Fresh carrots juice with apple and ginger*

## Wohlfühl einfach erleben...

Kinder dürfen sich hier einfach wohlfühlen - auch ohne gedruckte Kinderkarte versuchen wir deinen Wunsch zu erfüllen. Während wir in der Küche zaubern, stehen Dir Malstifte, Bücher und Spiele zur Verfügung.

### **vorweg | zwischendurch | ▶ starters**

- Hausgemachte Kürbiscrèmèsuppe** **8.50**  
▶ *Homemade creamy pumkin soup*
- Kraftbrühe** **7.00**  
wahlweise mit Backerbsen, Flädli oder Ei  
▶ *Consommé with sliced pancake, profiteroles or with egg*
- Piadina mit Salatgarnitur** **12.50**  
Warmes Fladenbrot aus Italien – gefüllt mit Tomaten, Schinken & Käse  
▶ *Warm Italian bread stuffed with tomatoes, ham and cheese*
- Alpkäse-Schnitte "Foppa"** **11.00**  
Geröstetes Knoblauchbrot mit "unserem" Alpkäse überbacken  
▶ *Toasted garlic bread with regional cheese*
- Holzplatte "Salouf"** **vorspeise 18.00 | portion 28.00**  
Trockenfleisch & Käse aus der Region reich garniert  
▶ *Cold platter with regional meat, sausage & cheese*

## Wohlgefühl einfach erleben...

Vegetarisch ist hier mehr als nur fleischlos! Frische Kräuter, Oele von Oliven, Kernen und Samen gilt es zu entdecken. Lassen Sie sich überraschen!

### menu | hauptgänge | ▶ *main courses - menu*

#### **3-Gang Abendmenu (2-Gänge 32.00) 38.00**

Wahlmenu bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
täglich wechselndes Angebot – solange es hat  
▶ *Daily prepared 3-course menu at your choice*

#### **Schnipo 27.00**

2 Panierte Schweinsschnitzel (180gr) mit Zitrone  
serviert mit Pommes-Frites und Mischgemüse  
▶ *Panfried porc steaks with french fried potatoes & mixed vegetable*

#### **BIO-Schafbratwurst mit Minze 23.00**

Vom Grill an leichten Minze-Jus, Gemüse & Bratkartoffeln  
▶ *Mutton-sausage with fresh mint, baked potatoes and vegetable*

#### **Alpgitzi-Ragout mit Safran 28.50**

Im Safran-Sud gegart mit frischem Gemüse & Heunudeln  
▶ *Regional goat stew with saffron, vegetable and noodles*

#### **Kuttel-Eintopf „USTAREIA“ 22.00**

Kalbskutteln an Tomatensauce mit Kümmelsamen & Kartoffeln  
▶ *Veal tripes with tomato sauce, anise and potatoes*

#### **Bündner Polenta Bramata 23.00**

mit gebratenen Steinpilzen und Gemüsestreifen  
▶ *Mashed sweet corn puree with mushrooms & vegetable*

#### **BIO-Spaghetti integrale 21.00**

Mit Tomatenwürfel, Blattspinat, Alpkäse & Prosecco-Schaum  
▶ *Italian whole pasta with tomatoes, spinach, cheese and Prosecco*

## Wohlfühl einfach erleben...

Auf zum Finale! Unsere Nachspeisen sollten Sie einfach erleben. Dazu geniessen Sie unsere Kaffee-Spezialitäten, Spirituosen oder die einzigartige Teeauswahl. Fühlen Sie sich noch einmal richtig wohl und tanken Sie Energie für Ihre Aufgaben und Verpflichtungen.

### abschluss | desserts | ▶ sweets

**Aktuelles Tagesdessert** **6.50**

▶ *Daily sweet special*

**Vermicelle mit Meringue & Rahm** **7.50**

▶ *Sweet chestnuts puree with whipped cream*

**Klassischer Apfelstrudel** **9.50**

mit warmer Vanillesauce & erfrischendem Vanille-Eis

▶ *Warm apple pie with vanilla sauce and ice-cream*

**Eisbecher „Fletom“ – romanisch Waldbeeren** **8.50**

Vanille-, Erdbeer- und Joghurteis mit warmen Beeren

▶ *Vanilla, strawberry and yoghurt tasted ice-cream with hot berries*

**Crêpe Suzette – das Original** **12.50**

Pfannkuchen mit flambierten Orangenfilets & Vanille-Eis

▶ *Warm pancake with oranges and vanilla ice-cream*

**Käseteller „Alpina“** **11.50**

3 – Sorten Schweizerkäse mit Trockenfrüchten & Nüssen

▶ *Assorted Swiss cheese with dried fruits and nuts*

**Eis pro Kugel ...** **2.80**

Aufpreis für Rahm / Sahne **1.40**

Vanilla | Erdbeer | Schokolade | Stracciatella | Karamel | Zimt | Joghurt