

## 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.

### Unerwünschte Reaktionen / Allergien:

Angaben zu Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team!  
Grundsätzlich verwenden wir glutenhaltiges Getreide, Panaden enthalten Eier & Milch, Marinaden enthalten Senf und unsere Saucen werden mit Sellerie zubereitet!

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

#### **Gemischter Saisonsalat mit frischen Kräuter, Kernen und Sprossen**

**8.50**

▶ *Mixed salad with herbs and sprouts*

mit Thunfisch, Oliven & Zwiebelringen

Aufpreis **7.00**

▶ *with tuna fish, olives and onions*

mit Bergkäse und Baumnüssen

Aufpreis **7.00**

▶ *with our mountain cheese and walnuts*

mit Chicken-Nuggets & Zitrone (4Stück)

Aufpreis **7.00**

▶ *with chicken nuggets and lemon (4 pieces)*

**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**

<b>Hausgemachte Gemüsesuppe</b> ▶ <i>Homemade creamy vegetable soup</i>	<b>8.50</b>
<b>Bündner Gerstensuppe</b> mit Gemüse & Trockenfleisch ▶ <i>Homemade creamy vegetable soup</i>	<b>9.50</b>
<b>Kraftbrühe</b> wahlweise mit Backerbsen, Flädli oder Ei ▶ <i>Consommé with sliced pancake, profiteroles or with egg</i>	<b>7.00</b>
<b>Piadina mit Salatgarnitur</b> Warmes Fladenbrot aus Italien – gefüllt mit Tomaten, Schinken & Käse ▶ <i>Warm Italian bread stuffed with tomatoes, ham and cheese</i>	<b>12.50</b>
<b>Bündner Kräuter-Pizzokel</b> mit Rohschinken und leichter Käserahmsauce ▶ <i>Homemade dumplings with dried ham and cheese sauce</i>	<b>23.00</b>
<b>Alpkäse-Schnitte "Foppa"</b> Geröstetes Knoblauchbrot mit "unserem" goldprämierten Alpkäse überbacken ▶ <i>Toasted garlic bread with regional cheese</i>	<b>11.00</b>
<b>Holzplatte "Salouf"</b> Trockenfleisch & Käse aus der Region reich garniert ▶ <i>Cold platter with regional meat, sausage &amp; cheese</i>	<b>vorspeise 18.00   portion 28.00</b>

## Wohlfühl einfach erleben...

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

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

#### **3-Gang Abendmenu (2-Gänge 34.00) 39.00**

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 24.00**

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 26.00**

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

#### **BIO-Spaghetti integrale 23.00**

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

## Wohlgefühl 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

**„Dauer-Renner“ Schokoladen-Truffleschnitte mit Baileysschaum** **7.50**

▶ *Chocolate pie with sweet Baileys cream*

**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*

**“Klein – aber Fein” Espresso mit Vanille-Eis & Rahm** **5.80**

▶ *Strong espresso coffee with vanilla ice-cream*

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

Pfannkuchen mit flambierten Orangenfilets & Vanille-Eis

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

**Käseteller „Alpina“** **12.50**

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

Schokolade | Birnensorbet | Zwetschgensorbet