



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit grilliertem Spargel, Sonnenblumenkernen, Radieschen, Rüeblī an Himbeervinaigrette und Brotchips 18

Tatar vom Schweizer Rind mit Portweinschalotten, schwarzer Knoblauchcreme, eingelegten Senfkörnern und hausgemachter Rosmarin-Tomaten Focaccia 70 g 26
140 g 36

Gluten- & laktosefrei möglich

Hausgemachte Pastete vom Engadiner Kalb und Appenzeller Ente mit Pistazien, getrockneten Aprikosen und Waldorfsalat 22

Gratinierter Ziegenkäse mit Rohschinkencrumble, Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen 18

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch 14

Bärlauchsuppe mit Croûtons 14

Spargelcremesuppe mit Engadiner Rohschinken-Crumble 16

ZWISCHENGÄNGE

Linguine mit Zitrussauce, grilliertem Spargel, Balsamico di Modena und Grana Padano — als Hauptgang 19
28

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch und Rotweinschalotten 18

VEGETARISCH MÖGLICH

— als Hauptgang 28

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat 48

Kalbshohrücken von der Metzgerei Hatecke mit Morchelrahmsauce, Rosmarin-Kartoffeldrillingen und geschmorten Frühlingszwiebeln 52

Engadiner Lammhaxe mit Gemüsebrunoise und Bärlauchrisotto 39

DESSERTS

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleschlagrahm und Schokoladen-Knusper 14

Dreierlei Windbeutel mit Cremefüllung und Pistaziensponge 14

Tiramisu 14

Fleischherkunft:

Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.



Hinweise zu Allergenen & Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Stand 03 | 26