





SALAT UND VORSPISA

SALATE UND VORSPEISEN / SALADS AND APPETIZERS

	CHF
BUNTA BLATTSALAT	
 Bunter Blattsalat <i>Mixed leaf-salad</i>	9
CHLINA ODAR GROSSA SALATTÄLLER VUM BÜFFE	
Kleiner oder grosser Salatteller vom Buffet	gross / big 16
<i>Small or big salad from the buffet</i>	klein / small 13
BÜNDNERTÄLLER GMISCHT	
 Bündnerteller gemischt	60g 25
 <i>Plate of Grisons specialties</i>	30g 15
LACHSFORELLAFILET MIT GLASIERTA BIRRA-RANDASALAT UND BAUMNÜSS	
 Lachsforellenfilet mit glasiertem Birnen-Randensalat und Baumnüssen	25
<i>Fillet of salmon trout with glazed pear-beetroot salad and walnuts</i>	
SCHINKA-CHRÜTAR-SÜLZLI MIT GMÜASVINAIGRETTE UND MINILATTICH MIT CHNUSCHPRIGAM SPÄCK UND BROTWÜRFELI	
Schinken-Kräuter-Sülzchen mit Gemüsevinaigrette und Mini-Lattich mit knusprigem Speck und Brotcroûtons	21
<i>Ham-herb-jelly with vegetable vinaigrette and mini lettuce with crispy bacon and bread croutons</i>	

UNSERE GERICHTE SIND GEKENNZEICHNET ALS / OUR DISHES ARE MARKED AS



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan



Laktosefrei
Lactose free



Glutenfrei
Gluten free





SUPPA

SUPPEN / SOUPS

	CHF
CHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI Kraftbrühe mit Flädli <i>Clear soup Celestine</i>	12
BÜNDNER GÄRSCHTASUPPA IN DR TASSA ODER IM TOPF (MIT SCHWIINSFLEISCH) Bündner Gerstensuppe in der Tasse oder im Topf (mit Schweinefleisch) <i>Grisons barley soup served in a cup or in a pot (with pork)</i>	Tasse / cup 13 Topf / pot 17
PASCHTINAKACRÄMSUPPA MIT THYMIAN UND GLASIERTA MARRONI Pastinakencremesuppe mit Thymian und glasierten Maroni <i>Parsnip cream soup with thyme and glazed chestnuts</i>	15
FLÄSCHER RIESLINGSUPPA MIT TRUUBA UND SCHLAGRAHM Fläscher Rieslingsuppe mit Trauben und Schlagrahm <i>Soup of Riesling from Flaesch with grapes and whipped cream</i>	15

VEGETARISCHI GRICHT

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

 HUUSGMACHTI CHÜRBISRAVIOLI UF WIRZ MIT GLASIERTAM GMÜAS UND SUURRAHMSOSSA Hausgemachte Kürbis-Ravioli auf Wirsing mit glasiertem Gemüse und Sauerrahmsauce <i>Homemade pumpkin-ravioli over Savoy cabbage with glazed vegetables and sour cream sauce</i>	28
  PIZZOCHERI MIT STAIPILZ, FRISCHA CHRÜTER, GMÜAS AND KNUSCHPRIGEM SALBEI Pizzocheri mit Steinpilzen, frischen Kräutern, Gemüse und knusprigem Salbei <i>«Pizzocheri» with boletus, fresh herbs, vegetables and crispy sage</i>	26
 MIT ALPCHÄS GRATINIERTI OMALETTA VU BUACHWEIZA-PFANNCHUACHA MIT SPINAT-PILZ-FÜLLIG UND CHRÜTARSOSSA Mit Alpkäse gratinierte Omelettes aus Buchweizen-Pfannkuchen mit Spinat-Pilzfüllung und Kräutersauce <i>With alpine cheese gratinated omelettes of buckwheat pancakes with spinach-mushroom filling and herbal sauce</i>	27


SCHWIZER GRICHT

SCHWEIZER GERICHTE / SWISS DISHES

	CHF
CAPUNS VAL LUMNEZIA IN MANGOLD IGWICKLETI CHNÖPFLI In Mangold eingewickelte Spätzli <i>Spaetzli wrapped in chard</i>	26
SPÄCKRÖSCHTI MIT SPIEGALEI  Speckrösti mit Spiegelei <i>Bacon roesti with fried egg</i>	25
BROTWURSCHT MIT PÖLLASSOSSA Bratwurst mit Zwiebelsauce <i>Bratwurst with onion sauce</i>	26
MELSER CHALBSHOHRUGGA-STEAK (250G) VUM SPECKSCHEI MIT CHRÜTARBUTTER  Melser Kalbshohrückensteak (250g) vom Speckstein mit Kräuterbutter <i>Prime rib steak of veal from Mels (250g) from the soapstone with herbal butter</i>	48
CHALBS-CORDON BLEU MIT SCHINKA UND APPAZÄLLER CHÄS Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Appenzeller Käse <i>Veal-Cordon bleu with ham and Appenzell cheese</i>	41
ZÜRI CHALBS-GSCHNETZLETS AN RAHMSOSSA  Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes an Rahmsauce <i>Sliced veal Zurich style with cream sauce</i>	43
RIS CASIMIR GSCHNETZLETS CHALBFLEISCH AN CÖRRISOSSA MIT FRÜCHT  Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce mit Früchten <i>Sliced veal with curry sauce and fruits</i>	44
MISCHTCHRATZERLI IM OFA BRÖTLET MIT ROSMARIN WARTEZIT MINDISCHTENS 30 MINUTA  Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Rosmarin Wartezeit minimum 30 Minuten <i>Oven-roasted baby chicken with rosemary waiting time minimum 30 minuntes</i>	38



FISCHGRICHT

FISCHGERICHTE / *FISH DISHES*

	CHF
FORELLA BLAU	
 Forelle blau <i>Trout au bleu</i>	39
FORELLA BRÖTLET	
Forelle gebraten <i>Trout sautéed</i>	39
BRÖTLATS ZANDERFILET MIT EIERSCHWÄMMLI-TRIFOLATI, ZUCCHETTI UND SALZ-HÄRDÖPFEL	
Gebratenes Zanderfilet mit Eierschwämmli-Trifolati, Zucchini und Salzkartoffeln <i>Sautéed pike-perch fillet with chanterelle trifolati, courgettes and boiled potatoes</i>	41

BELIÄBTI FLEISCHGRICHT

BELIEBTE FLEISCHGERICHTE / *POPULAR MEAT DISHES*

ZARTI CHALBSLÄBERLI MIT PÖLLA UND CHRÜTER	
 Zarte Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräutern <i>Tender calf's liver with onions and herbs</i>	39
BRÖTLETS RINDSFILET MIT ALPABUTTERSOSSA	
 Gebratenes Rindsfilet mit Alpenbuttersauce <i>Seared beef fillet with alpine butter sauce</i>	200g 62
BRÖTLATI LAMMKOTLETTS MIT BAUMNUSSCHRUSCHTA	
Gebratene Lammkoteletts mit Baumnusskruste <i>Seared lamb rib chops with walnut crust</i>	45

BILAGA

BEILAGEN / *SIDE DISHES*

NUDLA, RÖSCHTI, BROTHÄRDÖPFEL, RHITALER RIBALSPITZA, SALZHÄRDÖPFEL,
RIS ODER POM-FRIT
Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Rheintaler Ribelspitzen, Salzkartoffeln,
Reis oder Pommes frites
*Noodles, roesti, roasted potatoes, Rhine valley white maize tips, boiled potatoes,
rice or French fries*

WILDSPEZIALITÄTA**WILDSPEZIALITÄTEN / GAME SPECIALITIES**

	CHF
SOTIERTI REHSCHNITZAL MIT FRISCHA TRUBA UND EIERSCHWÄMMLI SUUSAR SOSSA	
Sautierte Rehschnitzel mit frischen Trauben und Eierschwämmli Sausersauce	48
<i>Sautéed deer escalopes with fresh grapes and chanterelles «Sauser» sauce</i>	
HIRSCHMEDAILLONS MIRZA MIT WACHOLDARSOSSA	
Hirschmedaillons Mirza mit Wacholdersauce	38
<i>Venison medallions Mirza with juniper sauce</i>	
REHPFEFFER JÄGER ART	
Rehpfeffer Jäger Art	35
<i>Jugged deer hunter's style</i>	

BILAGA**BEILAGEN / SIDE DISHES**

RHITALER RIBALSPITZA, HUUSGMACHTI NUDLA ODER CHNÖPFLI
RÖSLICHÖHL MIT SPÄCK, ROTCHRUT MIT GLASIERTA CHESCHTANA
Rheintaler Ribelspitzen, hausgemachte Nudeln oder Spätzli
Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit glasierten Kastanien
*Rhine valley white maize tips, homemade noodles or spaetzle
Brussels sprouts with bacon, red cabbage with glazed chestnuts*

CHÄSFONDÜS KÄSEFONDUES / *CHEESE FONDUES*

CHF

WIRD NU IN DR "FONDÜ-STUBA" SERVIERT

Wird nur in der "Fondue-Stube" serviert
Only served in the "Fondue-Stube"

ZU JEDEM CHÄSFONDÜ SERVIEREND MIAR IHNA AS GLÄSLI KIRSCH

Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen ein Gläschen Kirsch
*Every cheese fondue will be accompanied by a small glass of Kirsch*FRIBURGER FONDÜ
MIT GREYERZER UND VACHERINFreiburger Fondue
mit Greyerzer und Vacherin
*Fondue Fribourg style
with Gruyere and Vacherin*pro Person / *per person* 32HEIDI'S FONDÜ
MIT BÜNDNARFLEISCH- UND ROHSCHINGAWÜRFALIHeidi's Fondue
mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfeln
*Heidi's fondue
with dice of Grisons air-dried beef and raw ham*pro Person / *per person* 36ÄLPLER FONDÜ
MIT STEIPILZWÜRFALIÄlpler Fondue
mit Steinpilzwürfeln
*Alp fondue
with dice of boletus*pro Person / *per person* 34TESSINER FONDÜ
MIT TRÖCHNETA UND FRISCHA TOMATAWÜRFALITessiner Fondue
mit getrockneten und frischen Tomatenwürfeln
*Fondue Ticinese style
with dice of dried and fresh tomatoes*pro Person / *per person* 34

CHAMPAGNER-FONDÜ

Champagner-Fondue
*Champagne fondue*pro Person / *per person* 44

CHF

TRÜFFEL-FONDÜ
MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTEM TRÜFFEL

Trüffel-Fondue
mit Champagner und marmoriertem Trüffel
Truffle fondue
with champagne and marbled truffles

pro Person / per person 57

GOLD-FONDÜ
MIT CHAMPAGNER UND ÄCHTEM BLATTGOLD

Gold-Fondue
mit Champagner und echtem Blattgold
Gold fondue
with champagne and gold leaf

pro Person / per person 87



YIN & YANG SPECIAL

BSTELLAN SIE ZWEI CHÄSFONDÜS NOCH IHRER WAHL, AB ZWEI PERSONEN
Bestellen Sie zwei Käsefondues nach Ihrer Wahl, ab zwei Personen
Order two cheese fondues at your choice, minimum 2 people

BILAGA

BEILAGEN / SIDE DISHES

GSCHWELLTI

Pellkartoffeln
Potatoes in their jackets

pro Person / per person 5

FISCH- UND FLEISCHFONDÜS

FISCH- UND FLEISCHFONDUES / FISH AND MEAT FONDUES

CHF

UF VORSTELLIG BIS 14.00H, AB 2 PERSONA

Auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr, ab 2 Personen

Served on advanced order until 2 pm, minimum 2 people

FISCHFONDÜ

Fischfondue	220g	pro Person / per person	55
<i>Fish fondue</i>			

FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH

Fondue bourguignonne mit Rindfleisch	200g	pro Person / per person	56
<i>Fondue bourguignonne with beef</i>			

FONDÜ CHINOISE MIT RIND- UND CHALBFLEISCH UND GFLÜGEL

Fondue chinoise mit Rind- und Kalbfleisch und Geflügel	200g	pro Person / per person	56
<i>Fondue chinoise with beef, veal and chicken</i>			

Supplement Fisch / <i>Additional fish</i>	100g	20
Supplement Fleisch / <i>Additional meat</i>	100g	26