




Als Einstieg

Starters

- Nüsslisalat**  klein Fr. 10 / Fr. 14
 Ei, Kirschentomaten, Croûtons, French Dressing
Lamb's lettuce salad, egg, cherry tomatoes, croutons, French dressing
- Wintersalat** klein Fr. 12 / Fr. 16
 Gemischte Blattsalate, Bündnerfleisch Cannelloni mit Frischkäse, gebratene Waldpilze, Granatapfel an Zitronen-Honig Dressing
Mixed leaf salad, Grisons dry cured meat cannelloni with cream cheese, roasted wild mushrooms, pomegranate with lemon-honey dressing
- Swiss Prime Beef Steak Tatar, rassige Würzsauce, Toastbrot**  Fr. 22
Swiss Prime Beef Steak Tatar, racy spicy sauce, toasted bread
- Hausgemachte Tujetscher Capuns**  Fr. 19
 Mangoldwickel mit Landjäger, Schinken, Petersilie, Rahmsauce, Gemüsebrunoise, Mascarpone
Mangold wrap with country sausage, ham, parsley, cream sauce, vegetable brunoise, mascarpone
- St. Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter gratiniert (2 Stück)** Fr. 21
 Bruschetta mit Oliven-Trüffel Tapenade
Jacob's scallop gratinated with herb butter (2 pieces) - bruschetta with olive-truffle tapenade
- Marinierte Randen mit getrüffeltem Blauschimmelkäse-Mousse**  Fr. 19
Marinated beetroot with truffled blue cheese mousse
- Leicht pikante Süsskartoffelsuppe mit Hummer** Fr. 17
Lightly spicy sweet potato soup with lobster
- Kürbissuppe mit Kokos, Limetten & Curry**  Fr. 14
Pumpkin soup with coconut, lime & curry
- Tages Suppe** Fr. 12
Daily soup

Salatsaucen / Salad dressings

- Französische Dressing / **French dressing** 
 Zitronen-Honig Dressing / **Lemon honey dressing** 
 Italienische Dressing / **Italian dressing** 

Unsere Klassiker

Main courses

- Swiss Prime Beef Steak Tatar, rassige Würzsauce, Toastbrot** 🇨🇭 Fr. 35
Swiss Prime Beef Steak Tatar, racy spicy sauce, toasted bread
- Schweins Cordon Bleu "La Cruna"** 🇨🇭 Fr. 38
 gefüllt mit Coppa, Brie Käse, Oregano, Pommes Frites, mediterranes Gemüse
Pork Cordon Bleu "La Cruna", filled with coppa, brie cheese, oregano, french fries, Mediterranean vegetables
- La Cruna Beef & Porc Burger im Brioche Bun** 🇨🇭 Fr. 34
 Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, Tomate, Spicy Burgersauce, Eisbergsalat, Pommes Frites
Beef & Pork Burger with Raclette cheese, bacon, onions, tomato, spicy burger sauce, iceberg lettuce, french fries
- Geschmortes Bio Gitzi vom Stall Deck aus Cavorgia** 🇨🇭 Fr. 48
 Rotweinjus, Gremolata, Polenta Terrine mit Käsekern, Peperonata
Braised organic gitzi, red wine jus, gremolata, polenta terrine with cheese core, peperonata
- Pizzokels alla Tatta** 🇨🇭 Fr. 26
 Riesenspätzli mit Rosinen vom Brett geschnitten, geröstete Zwiebelstreifen, Käse
Giant dumplings with raisins, cut from the board, roasted onion strips, cheese
- Hausgemachte Tujetscher Capuns** 🇨🇭 Fr. 29
 Mangoldwickel mit Landjäger, Schinken, Petersilie, Rahmsauce, Brunoise, Mascarpone
Mangold wrap with country sausage, ham, parsley, cream sauce, brunoise, mascarpone
- Hausgemachte Vegi Capuns** 🌱 Fr. 28
 Mangoldwickel mit verschiedenen Kräutern und Pilzen, Rahmsauce, Brunoise, Mascarpone
Mangold wrap with various herbs and mushrooms, cream sauce, brunoise, mascarpone
- Bündner Spezialitäten Duo** 🇨🇭 Fr. 30
 Capuns an Rahmsauce mit Gemüsebrunoise & Pizzokels alla Tatta, geröstete Zwiebelstreifen
Capuns in cream sauce with vegetable brunoise & Pizzokels alla tatta, with roasted onion strips

Wahrer Genuss

True pleasure

Rindsfilet an Portwein-Echalotten Jus, 180 gr. Fr. 59


hausgemachte Taglierini mit schwarzem Trüffel, kleines Gemüse

Fillet of beef, with port wine and shallot jus, homemade taglierini with black truffle, small vegetables

Hirschgeschnetzeltes aus einheimischer Jagd  Fr. 42

an Portwein-Feigensauce, Steinpilz-Silserknödel, Rotkraut

Sliced deer from local hunt, port wine fig sauce, porcini mushroom napkin dumplings, red cabbage

Alpen Zander  Fr. 56

an Safranschaum, Fenchel-Orangen Gemüse, blaue St. Galler Kartoffeln

Pikeperch from the alps, saffron foam, champagne - cabbage strudel, blue St. Gallen potatoes

Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht mit hausgemachten Casarecce Fr. 35

all'amatriciana – pikante Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln & Peperoncino

Black tiger prawns, tagliatelle, spicy tomato sauce with bacon, onions & chilli pepper

Hausgemachte Casarecce mit Gemüse-Bolognese   Fr. 27

Homemade casarecce with vegetable bolognese

Falafel mit geschmortem Hokaido Kürbis, Minze-Joghurt Dip  Fr. 28

Falafel with braised Hokaido pumpkin, mint and yoghurt dip

Im Restaurant – ab 2 Personen – Nur auf Vorbestellung bis zum Vorabend

In the restaurant – 2 persons or more – only on pre-order until the evening before

Fondue Chinoise

Handgeschnittenes Fleisch (250 g) – am Tisch in heisser Bouillon gegart

Pommes Frites oder Reis, Nariacurry-, Cocktail-, Knoblauch-, Tartar- & Meerrettich-Wasabi Sauce

Pepperballs, Oliven, Rotweinzwiebeln, Litchis, Ananas

Rind, Schwein, Poulet Fr. 49

Rind, Kalb, Hirsch Fr. 57

Käsefondue moitie-moitie, Brotwürfel – 300 g  Fr. 29

Cheese Fondue with bread

Käsefondue schwarzem Trüffel, Brotwürfel – 300 g  Fr. 36

Truffle cheese Fondue

Zusätzlich zum Fondue - Kartoffeln & Birnen 1 Portion Fr. 5

Supplemented to the cheese fondue - potatoes & pears

Verführungen danach

Sweets

Dreierlei hausgemachte Pralinen Three types of homemade pralines	Fr. 4.50
Crème Catalan – Vanillecrème mit Puderzucker abgeflämmt <i>Vanilla cream flamed with icing sugar</i>	Fr. 14
Maroni Panna cotta – Meringue, Vermicelles, Cranberries <i>Cinnamon panna cotta with port plums with port wine plums</i>	Fr. 15
Crêpe Suzette mit hausgemachtem Grand Marnier Eis <i>Crêpe Suzette with homemade Grand Marnier ice cream</i>	Fr. 16
Dessert Etagère 9 kleine Versuchungen für kleine Naschkatzen oder für 2 Personen <i>9 small candies for little sweet tooths or for 2 people</i>	Fr. 26
Dessert-Käse 3 Käsesorten mit Feigen-Senf, hausgemachtes Zwirbelbrot mit Speck, Datteln, Kümmel <i>3 types of cheese with fig mustard, homemade twisted bread with bacon, dates and caraway seeds</i>	Fr. 18
Josi's Lieblings-Dessert Vanille-Eis, Whisky & Val Maggia Pfeffer <i>Vanilla ice cream, whisky & Val Maggia pepper</i>	Fr. 14
Diana's Favorite Vanille-Eis, Cassis-Likör, Zitronenöl & Val Maggia Pfeffer <i>Vanilla ice cream, Cassis liqueur, lemon oil & Val Maggia pepper</i>	Fr. 12
Eisbecher Nesselrode Vanilleeis, Vermicelles, Meringues Brösel, Rahm <i>Vanilla ice cream, vermicelles, meringues crumbs, cream</i>	Fr. 14
Eisbecher Macadamia Caramel- und Vanilleeis, Macadamia Nüsse, Salted Caramel Sauce, Rahm <i>Caramel and vanilla ice cream, macadamia nuts, salted caramel sauce, cream</i>	Fr. 12
Eisbecher Sursilvan Haselnuss- und Vanilleeis, Nusstorte, Rahm <i>Hazelnut and vanilla ice cream, nut cake, cream</i>	Fr. 14
Porto 20 Years Old Tawny, 19,5 %	4cl Fr. 16
Dessertwein Heideboden Cuvée süss, Beerenauslese 2019 Hannes Reeh 37,5 cl	Fr. 33

Zum Mitnehmen

To go

Hausgemachte Capuns

Fr. 33 / 66

Mit Kochanleitung.

Beutel mit 20 Stück / 40 Stück

Enjoy our popular capuns also at home. With cooking instructions.

Bag with 20 pieces / 40 pieces

Hausgemachte Bündner Nusstorte – 16 cm Durchmesser

Fr. 20

Herkunft von Fleisch / *Meat origin*

Schweinefleisch / *Porc*

CH 

Gitzi / *Goat*

CH 

Zander / *Pikeperch*

CH 

Hirsch / *Deer*

CH 

Rindfleisch / *Beef*

PY

St. Jakobsmuscheln / *Jacob's scallop*

USA/CA

Riesengarnelen / *King prawns*

VN

Deklarationen / *Declarations*



Vegetarisch / *vegetarian*



Vegan / *vegan*



Regional / *regional*

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,
informiert Sie unsere angefügte Allergene-Liste.

Our attached allergen list informs you about ingredients that could trigger allergies or intolerances.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.

Die Euro-Preise werden anhand des aktuellen Tageskurses berechnet.

All our prices are in Swiss Francs incl. 8.1 % VAT. Euro prices are calculated using the current daily exchange rate.