

Starters

Antipasti

- Green salad***  7.50
Insalata verde
- Mixed salad***  10
Insalata mista
*with french or italian dressing
- Nüsslisalat** 16
Lambs lettuce, bacon, croûtons
Songino, speck, crostini
- Fitnesssteller** 28
Salad with homemade dressing with vinegar from Schloss Salenegg
with grilled chicken breast
Insalata con dressing fatto in casa con aceti del Schloss Salenegg con
petto di pollo grigliato
- Alp Plättli Clavadatsch** 32
Grison's mountain cheese, salsiz, grison's air-dried beef and cured
ham, served with
homemade fig-mustard
Formaggio di montagna grigionese, salsiz, carne secca e prosciutto
crudo servito con la nostra mostarda di fichi
- Bündnerfleisch Carpaccio** 32
Grison's air dried beef, porcino mushrooms, rucola
Carne secca grigionese, funghi porcini, rucola
- Cagiolin**  22
Baked cagiolin cheese with grilled vegetables
Cagiolin con verdure grigliate
- Courgette Chickpea Humus**  25
served with Focaccia Clavadatsch
Humus di zucchini e ceci
servito con focaccia Clavadatsch

Soups

Zuppe

Hungarian goulash soup 18
Zuppa di goulasch ungherese


Pumpkin soup with amaretti biscuits  16
Crema di zucca con amaretti


Original Bündner Gerstensuppe 16
Grison's barley soup
Zuppa d'orzo grigionese
with Wienerli 2.5
con Wienerli


First course

Primi

Spaghetti 18
Napoli / all'arrabbiata / mushrooms & cream 

Marinated and grilled celeriac 24
with spinach and dried tomatoes 
Sedano rapa marinato e grigliato
con spinaci e pomodori secchi

Quarkpizokel 24
Air dried tomatoes, spinach, cream, mountain cheese 
Pomodori secchi, spinaci, panna, formaggio di montagna

Puschlaver Capunets 25
Spinach-Spätzli, cheese, garlic, sage 
Spätzli agli spinaci, formaggio, aglio, salvia

Cheese Fondue (min. 2 people) per person 34
Hausmischung von der Sennerei Pontresina 

Polenta with mushrooms 32
Polenta con funghi 

Knusprige Rösti 24
Rösti, bacon, egg
Rösti, pancetta, uovo

Main course Secondi

Marinated lamb chops from the grill Costolette di agnello marinato alla griglia	50
Veal paillard (180 gr) Paillard di vitello	46
Crunchy swiss springchicken Galletto ruspante <i>upon availability</i>	41
Pork chop flavored with herbs (200 gr) Costoletta di maiale aromatizzata alle erbe	40
St. Moritz veal bratwurst from our local butcher Heuberger Bratwurst di vitello	27
Schweinsbratwurst-Schnecke* Rolled pork bratwurst Salsiccia di maiale arrotolata	27
Braised beef with polenta Brasato di manzo con polenta	45
Minced veal Sminuzzato di vitello	44
Beef skewer (180 gr) Spiedino di manzo	39
Beef Entrecôte (200 gr) Entrecôte di manzo	47

Sides Contorni

Baked potato with sour cream
Patata al cartoccio con panna acida

Rösti

Polenta

*Every dish comes with Ratatouille

Pizza & Focaccia

Pizza Prosciutto e Funghi	19
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms Pomodoro, funghi, prosciutto, funghi	
Pizza Vegetariana	19
Tomato, mozzarella, grilled vegetables Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	
Pizza Diavola	19
Tomato, mozzarella, spicy salami Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Pizza Quattro Stagioni	19
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, grilled vegetables Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, verdure grigliate	
Pizza Margherita	 17
Tomato, mozzarella, oregano Pomodoro, mozzarella, origano	
Focaccia Clavadatsch	16
Pizza dough flavored with rosemary, olive oil, garlic and bacon Impasto della pizza aromatizzato al rosmarino, olio d'oliva, aglio, pancetta	

Dessert

Kaiserschmarrn with prune compott con composta di prugne	15
Warm chocolate cake with vanilla sauce	15
Apfelstrudel Applestrudel with vanilla sauce Strudel di mele con salsa alla vaniglia	14
Homemade cake* Torta fatta in casa	8
Daily changing	
*with cream con panna	1.5
Ice cream and sorbets Gelati e sorbetti Chocolate Vanilla Lemon Apricot Cioccolato Vaniglia Limone Albicocca	4

Wines

Vini

	10cl
White wines	
Cuvée Blanche Schloss Salenegg, Maienfeld Traubensorte: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir	9
Aigle „Les Murailles“ H. Badoux, Aigle Traubensorte: 100 % Chasselas (Gutedel)	9
Desiderium Tenuta Luisa, Friaul Traubensorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Friulano	12
Rosé wines	
Blauburgunder Schloss Salenegg, Maienfeld <i>Pinot noir</i>	8
Red wines	
Blauburgunder Schloss Salenegg, Maienfeld Traubensorte: 100 % Pinot noir	10
Finca Resalso Emilio Moro, Spanien Traubensorte: Tempranillo	9
Chianti Classico Le vecchie mura, Toskana Traubensorten: Sangiovese, Canaiolo	9

White wines 75cl

Cuvée Blanche 64
Schloss Salenegg, Maienfeld
Grape: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir

Langenloiser Grüner Veltliner 66
Weingut Bründlmayer
Grape: 100 % Grüner Veltliner

Aigle „Les Murailles“ 69
H. Badoux, Aigle
Grape: 100 % Chasselas (Gutedel)

Petite Arvine du Valais AOC 66
Familie Boven, Cave Ardévaz, Chamoson
Grape: 100 % Petite Arvine

Desiderium 78
Tenuta Luisa, Mariano del Friuli
Grape: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Friulano

Roero Arneis Cecu 63
Monchiero Carbone, Canale
Grape: 100 % Arneis

Pinot Grigio 64
Tenuta Luisa
Grape: 100 % Pinot Grigio

Rosé wines 75cl

Mayenfelder Blauburgunder Rosé 58
Schloss Salenegg, Maienfeld
Grape: 100 % Pinot Noir

Red wines

75cl

Blauburgunder		64
Schloss Salenegg, Maienfeld	Magnum150cl	135
Grape : 100 % Pinot noir		
Molina Pinot Noir Barrique		84
Schloss Salenegg, Maienfeld		
Grape: 100 % Pinot Noir		
Saetta		83
Cantine Ghidossi, Cadenazzo - Ticino		
Grape: 100% Merlot		
Le Volte dell'Ornellaia		72
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri		
Grape: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Tignanello		239
Antinori, Tenuta Tignanello		
Grape: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
Gran Masetto		112
Cantina Endrizzi, Trentino	Magnum150cl	250
Grape: Teroldego (Rosiniert)		
Barolo		103
Beni di Batasaiolo, La Morra - Piemont		
Grape: 100 % Nebbiolo		
Chianti Classico		60
Le vecchie Mura, Toskana		
Grape: Sangiovese, Canaiolo		
Rioja Bozeto de Exopto		60
Bodegas Exopto, Álava		
Grape: Garnacha, Tempranillo, Graciano		

Sparkling wines	10cl	75cl
Prosecco DOC	10	68
Laurent Perrier Brut	20	150
Les Etincelles de Salenegg Helene von Gugelberg, Maienfeld		86
Laurent Perrier Rosé		192
Ferrari Perlé Rosé Cantine Ferrari, Trento – Trentino Alto Adige Grape: Blauburgunder, Chardonnay method champenoise		110
Ferrari "Riserva Luinelli" 2015 Cantine Ferrari, Trento – Trentino Alto Adige Grape: Chardonnay method champenoise		165

Water & Softdrinks

Valser mit Gas	50 cl	7
	100 cl	9.5
Valser ohne Gas	50 cl	7
	100 cl	9.5
Coca Cola	33 cl	6
Coca Cola Zero	33 cl	6
Fanta	33 cl	6
Sprite	33 cl	6
Rivella rot, blau	33 cl	6
Apfelschorle	33 cl	6
Fusetea Lemon	30 cl	6
Tonic Water, Bitter Lemon	20 cl	6
Tomatensaft, Orangensaft	20 cl	6
Redbull	33 cl	8

Beer

Calanda Edelbräu vom Fass	30 cl	6.5
Panaché vom Fass	30 cl	6
Erdinger Weissbier	50 cl	9
Engadiner Bier Palü Amber	32cl	7.5
Engadiner Bier Bernina	32cl	7.5
Calanda Senza Flasche Alkoholfrei	33cl	6

Cocktails / Long Drinks

Negroni		CHF 18
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>		
Americano		18
<i>Campari, Vermouth</i>		
Bloody Mary		18
<i>Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco</i>		
Aperol Spritz		14
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Hugo		14
<i>Holundersirup, Prosecco, Soda</i>		

Aperitifs

	Vol %		CHF
Cynar	16	4 cl	9
Campari	23	4 cl	9
Martini rosso	15	4 cl	9
Rosarot		33 cl	7
Blauburgunder Traubensaft-Schorle			
Chajus		33 cl	7
Chardonnay Traubensaft- Schorle			

Südweine

Sherry Tio Pepe	15	4 cl	9
Porto Taylor's 20 years	20	4 cl	14

Whiskies

Tullamore Dew	40	4 cl	13
Chivas Regal	40	4 cl	15

Cognacs

Remy Martin VSOP	40	2 cl	16
------------------	----	------	----

Liköre

Baileys	17	4 cl	10
Amaretto	28	4 cl	10

Digestifs

Braulio	19	4 cl	10
Fernet Branca	40	4 cl	10
Montenegro	23	4 cl	10

Spirituosen

Grappa	43	2 cl	9
Etter Kirsch	42	2 cl	9
Etter Pflümli	42	2 cl	9
Etter Williamine	41	2 cl	9
Calvados Morin Selection	40	2 cl	9
Marc Schloss Salenegg	40	2 cl	13
Absolut Vodka	40	4 cl	12
Bombay Gin	37	4 cl	12
Havana 7años	40	4 cl	15

Warm drinks

Kaffee & Espresso	5
Espresso Doppio	7
Cappuccino	6
Latte macchiato	6
Diverse Ronnefeldt Tees	5
Apfel-, Rum- oder Orangenpunsch	4.5
Ovomaltine & Schokolade	5
Schoggi Melange	7
Café Clavadatsch	10
Der beste Hütten Kaffee!	
Geheim-Schuss und Schlagrahm	
Bombardino	10
Café Schümli Pflümli mit Pflümli und Schlagrahm	10
Irish Coffee	15
Kaffee Amaretto / Baileys	14
Caffè Corretto Grappa	7
Tee mit Rum	9

Deklaration	Declaration	Dichiarazione
-------------	-------------	---------------

Kalb • veal • vitello	Schweiz • Switzerland • Svizzera	
-----------------------	----------------------------------	--

Schwein • pork • maiale	Schweiz • Switzerland • Svizzera EU • Unione Europea	
-------------------------	---	--

Poulet • chicken • pollo	Schweiz • Switzerland • Svizzera	
--------------------------	----------------------------------	--

Rind • beef • manzo	Schweiz • Switzerland • Svizzera Paraguay	
---------------------	--	--



Vegetarisch • Vegetarian • Vegetariano



Vegan • Vegano

Gerne gibt Ihnen das Service Personal auf Wunsch Auskunft zu den Zutaten, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen hervorrufen können.

Our staff will provide you with all necessary information regarding any ingredient that may cause undesired allergies or reactions.

Il nostro staff potrà fornire ogni informazione relativa agli ingredienti che potrebbero causare allergie o reazioni indesiderate.

Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst.

Prices in CHF incl. 7.7 % taxes

Prezzi in CHF incl. 7.7 % IVA



Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von:



Alcopops, Spirituosen und Aperitif an unter 18 - Jährige



Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16 - Jährige