

## Vorspeisen Antipasti / Starters

### Bündnerteller

Affettato misto dei Grigioni  
„Bündnerteller“ Air dried beef, raw ham, coppa and salsiz Fr. 28.50

### Veltliner „Sciatt“ mit Bresaola auf Salatbeet

„Sciatt“ Valtellinesi su letto di insalata  
„Sciatt“ Valtellina style with dried beef on salad bed Fr. 19.50

### Rinds Tatar mit Toast und Butter

Tartare di manzo con toast e burro  
Beef Tartar with toast and butter Fr. 25.50

### Burgunderschnecken mit Kräuterbutter überbacken

Lumache di Borgogna	6 Stück / pezzi	Fr. 16.50
Burgundy escargots	12 Stück / pieces	Fr. 29.00

### Tomaten Mozzarella Buffala mit Basilikum

Caprese di Buffala  
Tomatoes and mozzarella chese with basilikum Fr. 18.50

### Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce und Toast

Salmone affumicato con salsa Rafano e Toast  
Smoked salmon with horseradish sauce Fr. 29.50

### Miesmuscheln Tarantiner Art \*

Cozze alla Tarantina  
Mussels „Tarantina“ Fr. 27.00/19.50

\* Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

## **Salate** Insalate / Salad

### Grüner Blattsalat

Insalata verde  
Green salad

Fr. 9.50

### Gemischter Salat

Insalata mista  
Mixed salad

Fr. 12.50

### Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Insalata di soncino con uova, speck e croutons  
Lamb's lettuce, eggs, bacon and croutons

Fr. 17.50

### Käseteller mit Honig und Chutney Feigen

Tagliere di formaggi con miele e chutney di fichi  
Cheese platter with honey and chutney figs

Fr. 24.50/19.50

## **Suppen** Zuppe / Soups

### Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo Grigionese  
Grison style barley soup

Fr. 12.50

### Tomatencremesuppe

Crema di pomodoro  
Tomato cream soup

Fr. 12.50

### Bouillon nature +/- Flädli / Ei

Brodo di manzo nature / con striscie di crespelle / uova  
Meat broth nature / pancake stripes / egg

Fr. 8.50/9.50

## Hausgemachte Teigwaren - Spezialitäten

Specialita di paste fatte in casa / home made pasta specialty

### Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino und Riesen Crevetten\*

Spaghetti aglio, olio, peperoncino con gamberoni  
Spaghetti with garlic, oil, peperoncino and prawns

Fr. 24.50 / 19.50

### Hausgemachte Nudeln mit Wildschweinragout

Tagliatelle fatte in casa con ragou di cingiale  
Homemade noodles with wild boar ragout

Fr. 24.50/19.50

### Risotto „Taleggio e pepe“

Risotto al taleggio e pepe  
Risotto with taleggio cheese and pepper

Fr. 21.50 / 16.50

### Ravioli nach Art des Hauses

Ravioli della casa  
Ravioli „Engiadina Style“

Fr. 24.50 / 19.50

\* Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

## **Spezialitäten** Specialità / Specialities

### Zigeunerspiess vom Grill mit Gemüse und Country Cuts

Spiedino di manzo alla griglia con verdure e patate country  
Roasted beef skewer with vegetables and country cuts Fr. 32.50

### Tagliata an Rosmarin und grünem Pfeffer auf Rucola

Tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde con rucola  
Beef slices with rosemary and green pepper on rucola Fr. 42.50

### Kalbsleber an Balsamico Essig mit Äpfeln und Rösti

Fegato di vitello all'aceto balsamico con mele e rösti  
Veal liver with balsamico vinegar, apple and hash brown potatoes Fr. 37.50

### Costini an Rotwein-Kräutersauce mit Polenta

Costini alla salsa di vino rosso e erbe con Polenta  
Lamb chops with red wine-herb sauce and polenta Fr. 34.50

### Kalbshaxe mit Risotto alla Milanese

Osso buco di vitello con Risotto alla Milanese  
Braised knuckle of veal with Risotto alla Milanese Fr. 38.50

\* Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

## **Klassiker** Classici / Classics

### Wienerschnitzel mit Gemüse und Pommes frites

Scaloppina di vitello impanata alla Viennese, con verdure e patate fritte  
Breaded veal escalope with vegetables and French fries Fr. 39.50

### Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti  
Sliced veal in cream sauce „Zürich style“ with hash brown potatoes Fr. 39.50

### Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse

Cordonbleu di vitello con patatine fritte e verdure  
Veal cordonbleu with French fries and vegetables Fr. 40.50

## **Fisch** Pesce / Fish

### Grillierte Riesencrevetten Provenzal mit Pommes frites \*

Gamberoni alla griglia „Provenzale“ con patatine fritte  
Grilled prawns „Provencale“ with french fries Fr. 36.50

### Egli Filet mit Risotto \*

Filetto di pesce persico con risotto  
Perch filet with risotto Fr. 34.50

\* Tiefkühlprodukt/congelato/frozen

## Petite Marmite Corviglia ab 2 Personen

In Topf serviert, fein geschnitten  
mit Rösti und Gemüse

Servito in padella, scaloppati con salsa della casa, rösti e verdure  
Served in a frying pot with homemade sauces, rösti potatoes and vegetables

### Rinds-Entrecôte

Entrecôte di manzo, / Sirloin steak

Fr. 49.50 / p.Pers.

### Rinds-Filet

Filetto di manzo / Beef filet

Fr. 54.50 / p. Pers.

## Vom Grill alla griglia / BBQ

### Rindsfilet „Lady style“

Filetto di manzo „per madame“  
Beef filet „Lady style“

Fr. 40.50

### Rindsfilet

Filetto di manzo  
Beef filet

Fr. 48.50

### Château Briand mit Sauce Béarnaise (min. 2 Personen)

Château Briand con salsa béarnaise (min. 2 persone)  
Château Briand with sauce béarnaise (min. 2 persons)

Fr. 62.50 p/Pers.

**\*Alle Gerichte werden mit Teufelsauce und Kräuterbutter, sowie Gemüse und Kartoffelgratin oder Pommes frites serviert**

**\*Tutti piatti sono serviti con salsa diavolo, burro alle erbe verdure e gratin di patate o patate fritte**

**\*All dishes will be served with devil's sauce and garlic butter as well as vegetables and gratinated potatoes or french fries**

## Käsefondues

Ab 2 Personen / a partire da 2 Persone / from 2 pax

Pro/per Pers.

### \*Plausch Teller

Kleiner Teller mit Bresaola, Rohschinken und Coppa  
Piccolo piatto con bresaola, prosciutto crudo e coppa  
Small plate of dried beef, raw ham and coppa

Fr. 11.50

### Käse Fondue Traditionell

Fondue di formaggio tradizionale  
Traditional cheese fondue

Fr. 32.50

### Tomaten Käse Fondue

Fondue di formaggio al pomodoro  
Cheese fondue with tomatoes

Fr. 34.50

### Steinpilz Käse Fondue

Fondue di formaggio con porcini  
Cheese fondue with boletus

Fr. 39.50

### Champagner Käse Fondue

Fondue di formaggio allo champagne  
Cheese fondue with champagne

Fr. 39.50

### Alle Fondues werden mit Brot und Pellkartoffeln serviert

Tutte le fondue vengono servite con pane e patate bollite  
All fondues will be served with bread and jacket potatoes

\* wird nur zum Fondue serviert / servito solo con fondue / only served with cheese fondu

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst