TAGESKARTE

APERO

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke mit Essiggemüse und Brot	
Bergkäse aus der Region mit Aprikosensenf, Birnenbrot und Nüssen	
Gratinierter Ziegenkäse mit Rohschinkencrumble, Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen	
Burrata mit Wildkräutern, hauseingelegtem Kürbis und kandierten Kürbiskernen	
Alpen Tapas mit Produkten aus pro Person der Region ab 2 Personen (Bündner Gerstensuppe, Capuns, diverse Bergkäse, Bündner Trockenfleisch, Scuoler Birnenbrotcanape mit Ziegenfrischkäse)	

SAISONALES

Gulaschsuppe vom Reh mit Wurzelgemüse, Rahmhaube und Preiselbeeren	
Rehpfeffer mit Petersilienwurzel, Brunnenkresse-Spätzli und glasierten Maroni	38
Gemischter Blattsalat mit Hirschtrockenfleisch von der Metzgerei Hatecke, Preiselbeeren, Tschliner Parmesan und Vollkorngrissini	24
Im Ofen gerösteter Hokkaido Kürbis mit Kokos- Curry Sauce, Kräuteröl, Cashewnüsse, glasierten Maroni und Wildkräutern VEGAN	22
Linguine nero mit Steinpilzragout, Pinienkernen, Rucola und Pecorino VEGETARISCH	19
— als Hauptgang	28

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz, Wildfleisch aus dem Tirol



Die mit gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.



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

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche, 70 g Chilimayonnaise und frittierten Kapern 140 g	26 36
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und rustikalen Kräutercroutons	12
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Schnittlauch VEGAN MÖGLICH	14
— mit Engadiner Käse-Chili Wurst 🔷	+7
Gemischter Blattsalat mit Sentner Ei, Gurke, Rüebli und Gartenkresse dazu French-, Balsamico- oder Italiandressing	14
— Pouletspiessli im Kürbiskernmantel mit Zitrusaioli	+12
— Tschliner Schafskäse mit Birnenchutney	+9
Geschmorte Aubergine mit gerösteten Nüssen, Granatapfel, Pommes Rissolées, Rucola und veganem Frischkäse VEGAN	24
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gemischten Salat	
Alpen Cheeseburger vom Rind im Briochebrötli mit Ftaner Bergkäse, Bauernspeck aus Sent, Gewürzgurke und Cocktailsauce	34
Pouletburger mit Tomate, Büffelmozzarella, Pesto, Blattsalat und grillierter Pouletbrust	28

SÜSSES

Vermicelles mit Merengue, Vanillerahm und Amarena-Kirschen		12
Tiramisu		14
Kuchen aus dem Tagesangebot		9
Engadiner Nusstorte von der Kondito	orei Benderer	. 8
Engadiner Heumilchglace und Sorbets, verschiedene Sorten	pro Kugel	3.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

GETRÄNKE

DRINKS

OHNE ALKOHOL

Staibock Gazosa — Amara Bitterorange — Uzun Heidelbeere — Pink Grapefruit	3.3 dl	6.50
Scuoler Apfelmost, gespritzt oder pur	3 4I	 5
Scholer Aprelinost, gespritzt oder pur	5 dl	6.50
Hausgemachte Limonade Gurke, Soda, Monin Gurken Sirup, Minze, Zitronens	5 dl	6.50

MIT ALKOHOL

Aperol Spritz	12.50
Hugo	12.50
IVA Spritz	13.50
Belvedere Spritz Bündner Liabi, Apfelmost, Prosecco	14.50
Lillet Vive Lillet blanc, gefrorene Beeren, Tonic	12.50

SÜSSGETRÄNKE

Coca-Cola I Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.50
Elmer Citro I Sinalco	3.3 dl	5
Rivella rot I blau	3.3 dl	5
Schweppes Bitter Lemon I Ginger Ale	2 dl	5.50
Ramseier Apfelsaft I Apfelschorle	3.3 dl	5
Möhl Saft vom Fass (mit oder ohne Alkohol)	5 dl	6
Fuse Tea Lemon	3.3 dl	5.50

MINERALWASSER

Passugger mit Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Allegra ohne Kohlensäure	4.7 dl	6
	7.7 dl	9
Scuoler Bergwasser	3 dl	3
	5 dl	5

BIER

Calanda Edelbräu vom Fass	3 dl	6
	5 dl	8.50
Panache	3 dl	6
	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	6.50
Bun Tschlin cler	3.3 dl	7.50
Bun Tschlin Alvetern Weizen	3.3 dl	7.50

RAST KAFFEE

Kaffee I Espresso I Ristretto	5.20
Doppelter Espresso	6.80
Milchkaffee Cappuccino	6.80
Latte Macchiato	6.80
Tee «LeafCup by Ronnefeldt», verschiedene Sorten	6.50
Heisse Schokolade I Ovomaltine	6.80

WEINE

Bitte beachten Sie unser Angebot an offenen Weinen auf unserer Tafel oder fragen Sie nach unserer Weinkarte.