

«ART CULINARICA ALPINA»

VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit Rohkost
und Rindsfilet oder Fisch nach
Tagesangebot

19

Gebeizte Forelle 
aus Sattel mit ihrem Kaviar
und Sauerrahm

25

Bouv Assoluto 
mit Tschliner Schafkäse,
Brennesseln und Haselnüssen

26

Randen mit Tschliner Ricotta
und Zwiebeln 

21

«Nizza trifft Bodensee»
Salade nicoise mit Felchen,
Wachtelei und Grillgemüse

25

Gebeizter Bündnerlachs 
mit Äpfeln

25

Angebratenes Kalbs-Carpaccio
mit Erbsen und Zuckerschoten

26

«Das Tatar»

Tatar vom Weiderind, wahlweise 100/150 g

- klassisch mariniert
- piemontesisch mit Olivenöl und Zitrone
- mit schwarzen Trüffeln

Dazu servieren wir geröstetes Roggenbrot mit
aufgeschlagener Butter aus dem Val Müstair

26/35

Kennen Sie unsere «Paschiun pitschna» – die kleine Version des grossen Genusses?
Stellen Sie sich **3 Gänge** aus der Karte für CHF 75.00 zusammen.

«ART CULINARICA ALPINA»

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Schaumsuppe vom Taleggio
mit Safranbirnen

22

Fermentierte
Knoblauchschaumsuppe
mit Vinschgerl

22

Schaumsuppe
vom Bündner Wein
mit Kräutern und
Ziegenkäsestrudel

22

Kalbfleisch-Chräpfli
mit Schnittlauchöl und Verjus

29

Kaninchenrücken
im Wildkräutermantel
mit Morcheln und Panzetta

28

Hausgemachte Pasta
mit Frühlingshühnersuppe
und Chruut

29



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

«ART CULINARICA ALPINA»

HAUPTSPEISEN

Biopouletbrust
von Clavadetscher aus Malans
mit Liebstöckelbrot gefüllt
und Gemüseintopf

52

Gebratener Gotthard-Zander
mit Kresse-Kartoffeln
und Löwenzahn

49

Bärlauchspätzli
mit Senf und Junglauch

35

Scheibe vom Kalbshohrücken
aus Hateckes Felsenkeller
mit Liebstöckelspinat

58

Flussfischeintopf
mit Estragon
und Frühlingsgemüse

47

Verschiedenes von jungen
Rüben mit Sauerampfer
und Baumnüssen

35

Grillierter Lammgigot 
mit Bohnen
und Schabziger Klee

56

Sanft gegarter Saibling 
mit Broccolicreme
und wilden Broccoli

47

Unser Erdäpfel-Gratin
mit Morteratscher Stein

35

«Das Rind»

Gebratenes Filet mit Blumenkohl

58

Geschmortes Kopfbäckli mit Pontresiner Hexenpolenta

52

Scheibe vom Entrecote mit Kräuterbuttersauce
und Erdäpfel-Bergkäsepüree

56



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

«ART CULINARICA ALPINA»

DESSERT UND KÄSE

Weisse Schokoladenmousse
mit Apfelragout
und Fuatscha Grassa

22

Weisse Schokoladencreme
mit Rhabarber und
Arvenkäse-Schaum

22

Quarkchüechli aus Tschlin
mit Lavendelglace
und Heidelbeeren

22

Kaffeeccreme-Torte mit
Mandelgebäck und
Safran-Sabayone

22

Haselnusscreme
mit Birnensorbet und Arvenduft

22

Creme Brûlée
mit geräuchertem Heu,
Joghurtglace und Südtiroler
Schüttelbrot

22

Verschiedene Käse vom Stein
mit Früchtebrot, Feigensenf
und Weintrauben

22



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.