

# Wochenhits

Mit Kürbis gefüllte Teigtaschen  
an Butter und Salbei CHF 19.00

Bunter Salatteller  
mit gebratenen Pouletstreifen (CH) CHF 18.00

Weisser Spargel  
mit gebratenen Vitelloneschnitzeln  
und Kräuterbutter CHF 26.00

Weisser Spargel  
mit Sauce Hollandaise und  
Kräuterkartoffeln CHF 24.00

Unterengadiner Vitellonefleisch aus biologischer Aufzucht  
von der Metzgerei Zanetti in Ramosch

## Suppen/Salate

Bündner Gerstensuppe	CHF 9.00
Käseknödelsuppe	CHF 9.00
Kraftbrühe mit Ei	CHF 8.50
Ungarische Gulaschsuppe	CHF 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	CHF 9.00
Grüner Salat	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 12.50

Wählen Sie Ihre Salatsauce:

- Französisch
- Italienisch
- Hausgemachtes Arvendressing

## Teigwaren, Engadiner Spezialitäten und Käsegerichte

Älpler Maccheroni mit Apfelkompott CHF 19.00

Spaghetti Napoli CHF 18.50

Spaghetti della Nonna CHF 20.00  
mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Rahm

\* Rösti „Val Sesvenna“ CHF 22.00  
mit Alpkäse überbacken, Speck und Spiegelei

\* Capuns sursilvans CHF 20.50  
(Teigrollen im Mangoldwickel an einer Rahmbouillon)

\* Quark-Pizokels CHF 20.00  
(Teigklösschen mit Spinat, Rauchspeck und Zwiebeln)

Käseschnitte mit Ei CHF 18.00  
mit gekochtem Schinken

Käsefondue (ab 2 Personen) CHF 24.00 p.P.

\*auch vegetarisch erhältlich

## Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel	CHF 24.50
Rindsspiess Tiroler Art mit Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter	CHF 33.00
Schweins-Piccata Mailänder Art	CHF 29.00
Hirschpfeffer Jäger Art	CHF 30.00
Hirschschnitzel „Val Tavrü“	CHF 31.00
Rehgeschnetzertes mit Zwiebeln, Tomaten und Pilzen	CHF 31.00

Diese Gerichte (ausser Wildgerichte) servieren wir Ihnen mit frischem Tagesgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl:

Spätzli – Spaghetti – Pommes frites – Rösti

Zu den Wildgerichte servieren wir Ihnen Rotkraut und einer Beilage nach Ihrer Wahl

## Aus der kalten Küche

Bündner Teller mit Käse (90 g)	CHF 20.50
Einheimischer Bergkäse	CHF 15.00
Bündner Salsiz	CHF 11.50
Hirschsalsiz	CHF 11.50
Wurst-Käsesalat garniert	CHF 18.00
Sandwich nach Wahl mit: Käse, Salami oder gekochtem Schinken	CHF 9.50
Bünderfleischsandwich	CHF 10.50

Fleischherkunft: Wildfleisch:Schweiz/Österreich; Schweinefleisch:Schweiz; Rindfleisch:Schweiz; Geflügel:  
Brasilien

Sämtliche Preise sind inklusive 7,7 % MwSt

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# Dessertkarte



Vanille



Chocolat



Erdbeer



Haselnuss



Mocca\*  
\*enthält  
Haselnuss



Pistache



Joghurt



Mango



Zwetschge



Citron

Preis pro Kugel  
Rahmzuschlag  
Alle Preise inkl. MwSt.

Fr. 3.00  
Fr. 1.00



**Coupe Danemark**  
Vanilleglace mit warmer  
Schokosauce und Rahm  
Fr. 9.50/Mini: Fr. 7.50



**Coupe Baileys**  
Mocca- und Vanilleglace  
mit Baileys und Rahm  
Fr. 10.00/Mini: Fr. 8.50



**Coupe Hot Berry**  
Joghurtglace mit warmen  
Waldbeeren und Rahm  
Fr. 10.00/Mini: Fr. 8.50



**Café Glace**  
Moccaglace mit Espresso  
aufgerührt und Rahm  
Fr. 9.50



**Coupe Valbella**  
Erdbeer- und  
Haselnussglace  
mit Zitronensorbet,  
verschiedenen  
Früchten und Rahm  
Fr. 10.00/Mini: Fr. 8.50



**Coupe  
Bärentraum**  
Joghurt-, Haselnuss- und  
Chocolatglace mit  
flüssigem  
Honig und Rahm  
Fr. 10.00



**Tropic**  
Mangosorbet mit  
Prosecco oder Blue Curaçao  
Fr. 10.50



**Le Colonel**  
Zitronensorbet mit  
Prosecco oder Wodka  
Fr. 10.50



**Zwetschge**  
Zwetschgensorbet mit  
Prosecco oder Vieille Prune  
Fr. 10.50



**Mini Latte  
Macchiato**  
mit Espresso oder  
Kaffee  
Fr. 7.80



**Café Gourmet**  
Schokokiuchlein mit  
Rahm  
und Espresso oder  
Kaffee  
Fr. 6.50



**Frappé**  
Aroma nach Wahl  
Fr. 8.50



**Mini Himbeer**  
mit Espresso oder  
Kaffee  
Fr. 7.80

## ***.....no meh feini Desserts***

<b><i>Obstkuchen nature</i></b>	<b><i>Fr. 5.00</i></b>
<b><i>Obstkuchen mit Rahm</i></b>	<b><i>Fr. 6.00</i></b>
<b><i>Engadiner Nusstorte</i></b>	<b><i>Fr. 4.50</i></b>
<b><i>Apfelstrudel nature</i></b>	<b><i>Fr. 6.50</i></b>
<b><i>Apfelstrudel mit Rahm</i></b>	<b><i>Fr. 8.00</i></b>
<b><i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i></b>	<b><i>Fr. 8.50</i></b>
<b><i>Apfelstrudel mit Vanilleglace</i></b>	<b><i>Fr. 8.50</i></b>

# Offene Weine

## Weisswein

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Aigle AOC <i>Bujard</i>	CHF 5.00	CHF 9.50	CHF 14.00	CHF 23.50
Maienfelder Riesling x Sylvaner <i>Niederer Wii</i>	CHF 5.50	CHF 10.50	CHF 15.50	CHF 26.00

## Roséwein

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Oeil de Perdrix <i>Le Guignard</i>	CHF 5.00	CHF 9.50	CHF 14.00	CHF 23.50

## Rotwein

	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Maienfelder Blauburgunder <i>Niederer Wii</i>	CHF 5.00	CHF 9.50	CHF 14.00	CHF 23.50
Jeninser Pinot Noir Georg Schlegel	CHF 5.50	CHF 10.50	CHF 15.50	CHF 26.00
Veltliner Patriziertrunk <i>Triacca</i>	CHF 4.00	CHF 7.50	CHF 11.00	CHF 18.50

# Flaschenweine weiss 75 cl

## Jeninser Pinot Gris, Georg Schlegel

CHF 42.00

Helles Gelb mit einer zarten strohfarbenen Nuance. Blumige, vegetabile und fruchtige Aromen strömen in die Nase. Im Gaumen wirkt er trocken, fruchtig und lebendig mit einem mittelschlanken Körper und einem angenehm anhaltenden Abgang. Ein ausgezeichneter Wein aus der Bündner Herrschaft.



## Flaschenweine rot 75 cl

**Paradiso del Sassella DOCG** Veltlin/IT CHF 38.00

*Frat. Triacca, Campascio*

Die Nebbiolo-Trauben verleihen diesem Wein eine kräftige Struktur. Die weichen Tannine sind harmonisch eingebunden. Intensive und finessenreiche Fruchtaromen.

**Riserva La Gatta DOCG** Veltlin/IT CHF 39.00

*Frat. Triacca, Campascio*

Die lang gelagerte Riserva hat einen komplexen, würzigen Duft mit feinsten Anklängen an Leder. Auf der Zunge präsentiert sie sich rund und dicht. Ein harmonischer, ausgewogener Wein von kräftiger Statur und doch viel Feinheit.

**Gaudium IPGAzienda DOC** Veltlin/IT CHF 43.00

*Agricola Sesterzio*

Intensive, rubinrote Farbe. In der Nase offenbart sich ein feines Fruchtbouquet gepaart mit mineralischen Noten. Am Gaumen präsentieren sich saftige Tannine, die den Gaumenelegant umschmeicheln.

**Quinta de la Rosa Red wine** Douro/Portugal CHF 41.00

Die ausgeprägte und für die Rotweine von Quinta de la Rosa typische Blumigkeit kommt mit Noten von Rose, Lilie und Flieder sehr schön zum Ausdruck. Die Fruchtkomponente ist mit Amarenakirsche, Cassisgelee und Dörripflaume dominant. Sie wird mit der Würzigkeit von Lakritze, Wacholder und schwarzer Schokolade vortrefflich ergänzt. Die robusten Gerbstoffe sind im kräftigen Körper gut integriert und geben dem Wein Dichte und Struktur.

## Flaschenweine rot 75 cl

**Jeninser Pinot Noir** Graubünden/CH CHF 49.00  
**Reserve du Patron**

*Weingut G. Schlegel*

Vielschichtiges Bouquet mit floralen Noten von Veilchen und Pfingstrose, dazu herrliche Walbeeren- und Röstaromen wie Vanille, Karamell und Muskatnuss, die den Barriqueausbau verraten. Sein kräftiger Körper und die perfekt eingebundenen Gerbstoffe werden ihm einige Jahre ptimalen Trinkgenuss sichern.

**Fläscher Pinot noir AOC Selection** Graubünden/CH CHF 47.00

*Weingut Adank*

Es zeigen sich die für Pinot Noir sehr typischen, fruchtigen und beerigen Aromen. Auch am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack und einer harmonischen Struktur mit feinen Tanninen.

**Sforzato DOCG** Veltlin/IT CHF 49.00

*San Domenico*

Die Trauben für diesen Wein werden per Handlese geerntet und zunächst zwei bis drei Monate in kleinen Kisten oder auf Strohmatten angetrocknet. Die kühle Bergluft verhindert hierbei ein Verschimmeln und sorgt zudem auf natürliche Weise für den Wasserentzug. Das konzentrierte Aroma und der höhere Zuckergehalt verleihen dem Wein Fülle, Kraft und Stärke. Der Sforzato ist ein trocken ausgebauter roter Strohwein nach Art des Amarone aus teilweise auf diese Art rosinierte Trauben (100% Nebbiolo).

## Sekt

<b>Prosecco Extra dry Paladin</b>	75 cl	CHF 42.00	
<b>Prosecco</b>	10 cl	CHF 7.50	
<b>Aperol Spritz / Hugo</b>			CHF 9.00

## Bier

<b>Stange Edelbräu vom Fass</b>	30 cl	CHF 4.60	
<b>Kübel Edelbräu vom Fass</b>	50 cl	CHF 5.80	
<b>Stange Panachée</b>	30 cl	CHF 4.60	
<b>Kübel Panachée</b>	50 cl	CHF 5.80	
<b>Flasche Calanda Lager</b>	58 cl	CHF 5.80	
<b>Erdinger Weissbier</b> (auch alkoholfrei)	50 cl		CHF 7.00
<b>Biera da Tschlin</b>	33 cl	CHF 6.00	

## Aperitifs und Spirituosen

<b>Cynar</b>	16.5 %	4 cl	CHF 6.80
<b>Campari</b>	23.0 %	4 cl	CHF 6.80
<b>Martini weiss</b>	15.0 %	4 cl	CHF 6.80
<b>Fernet</b>	40.0 %	4 cl	CHF 6.80
<b>Pernod</b>	45.0 %	4 cl	CHF 6.80
<b>Braulio</b>	21.0 %	2 cl	CHF 6.80
<b>Chrüter</b>	37.5 %	2 cl	CHF 5.70
<b>Obstler</b>	37.5 %	2 cl	CHF 5.70
<b>Pflümli</b>	37.5 %	2cl	CHF 5.70
<b>Kirsch Teresa im Barrique</b>	37.5 %	2cl	CHF 9.00
<b>Williams</b>	43.0 %	2cl	CHF 7.50
<b>Amaretto DISARONNO</b>	28.0 %	2cl	CHF 7.50
<b>Marc des Grisons</b>	40.0 %	2cl	CHF 7.50
<b>Enzian</b>	43.0 %	2cl	CHF 5.70
<b>Rum</b>	40.0 %	2cl	CHF 5.70
<b>Bündner Röteli</b>	22.0 %	2cl	CHF 5.70
<b>Bombay Gin</b>	40.0 %	4cl	CHF 9.00
<b>Remy Martin</b>	43.0 %	2cl	CHF 9.00
<b>Vieille Prune im Barrique</b>	40.0 %	2cl	CHF 9.00
<b>Vieille Poire</b>	41.0 %	2cl	CHF 9.00
<b>Calvados</b>	40.0 %	2cl	CHF 8.50
<b>Cointreau</b>	40.0 %	2cl	CHF 8.50

## Grappa

<b>Grappa Triacca</b>	42.0 %	2 cl	CHF 6.00
<b>Grappo Ticino Merlot im Barrique</b>	40.0 %	2 cl	CHF 9.00

## Mineralwasser offen

	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
<b>Valsler</b>	CHF 3.00	CHF 4.70	CHF 5.80	
<b>Coca Cola</b>	CHF 3.00	CHF 4.70	CHF 5.80	CHF 9.00
<b>Citro</b>	CHF 3.00	CHF 4.70	CHF 5.80	CHF 9.00
<b>Eistee</b>	CHF 3.00	CHF 4.70	CHF 5.80	CHF 9.00
<b>Rivella rot</b>	CHF 3.00	CHF 4.70	CHF 5.80	CHF 9.00
<b>Apfelschorle</b>	CHF 3.00	CHF 4.70	CHF 5.80	CHF 9.00

## Mineralwasser Flaschen

<b>Fanta</b>		33 cl	CHF 5.00	
<b>Rivella blau</b>		33 cl	CHF 5.00	
<b>Coca Cola Zero</b>		33 cl	CHF 5.00	
<b>Apfelsaft</b>		33 cl	CHF 5.00	
<b>Schweppes Tonic</b>		20 cl	CHF 5.00	
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>		20 cl	CHF 5.00	
<b>Möhl Apfelwein trüb</b>	(leicht alkoholhaltig)		50 cl	CHF 5.80
<b>Möhl Apfelwein trüb</b>	alkoholfrei		50 cl	CHF 5.80
<b>Mineralwasser mit Kohlensäure</b>		100 cl	CHF 9.00	

## Warme Getränke

<b>Café crème</b>		CHF 4.30
<b>Milchkaffee</b>		CHF 4.50
<b>Cappuccino</b>		CHF 4.50
<b>Kaffee Hag</b>		CHF 4.30
<b>Café Mélange</b>		CHF 5.20
<b>Latte Macchiato</b>		CHF 4.80
<b>Espresso</b>		CHF 4.30
<b>Doppelter Espresso</b>		CHF 6.50
<b>Tee</b> Schwarz, Hagebutten, Eisenkraut, Lindenblüten, Kamillen, Früchte, Grün		CHF 4.20
<b>Punsch</b> (alkoholfrei) Apfel, Rum, Orange		CHF 4.20
<b>Milch</b> (dampferhitzt)	20 cl	CHF 4.00
<b>Ovomaltine, Schokolade</b> (dampferhitzt)	20 cl	CHF 4.60

## Warme Getränke mit Alkohol

<b>Kaffee Fertig, Kaffee Luz</b>	4 cl	CHF 7.20
<b>Kaffee Sesvenna</b>	4 cl	CHF 7.80
<b>Schümli Pflümli</b>	4 cl	CHF 7.80
<b>Coretto</b>		CHF 7.00
<b>Jägertee</b>	4 cl	CHF 7.20
<b>Glühwein</b>		CHF 7.20
<b>Grog</b>	4 cl	CHF 7.20
<b>Tee Rum</b>	4 cl	CHF 7.20
<b>Lumumba</b> (heisse Schokolade mit Rum)	4 cl	CHF 7.80
<b>Schombrina-Häx</b> (Apfelpunsch mit Whisky)	4 cl	CHF 7.20