

## Salate & kalte Vorspeisen

### *Salads & cold starters*

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	   	9
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	   	11
Salatauswahl vom Buffet (abends in der Hochsaison) als Vorspeise / <i>as a starter</i> <i>Salad buffet (in the evening, during high season) à discretion</i>	   	13 18
Geschmorte Randen, Ziegenfrischkäse mit gerührter- und gebackener Polenta <i>Braised beetroot, goat cheese with stirred and baked polenta</i>		18
 Herbstliche Blattsalate mit Frischlingschinken Preiselbeer-Dressing, Feigen und frischem Meerrettich <i>Autumn leaf salad with wild boar ham, cowberry dressing, figs and fresh horseradish</i>		16
Klassisches Rindstatar	70 g	19
Toast und Butter <i>Beefsteak Tatar with toast and butter</i>	140 g	26
Kurz gebratener Thunfisch Wasabi-Mayonnaise und Gurkensalat <i>Sautéed tuna, wasabi mayonnaise and cucumber salad</i>		24
 Hirsch-Bresaola mit eingelegten Steinpilzen Mascarpone-Trüffelcreme, Rucolasalat, getrocknete Tomaten und Auberginen <i>Venison air-dried meat with marinated boletus Mascarpone-truffle cream, rocket salad, dried tomatoes and aubergine</i>		27
 Wildgerichte / <i>Game dishes</i>		
 Vegan / <i>Vegan</i>		
 Vegetarisch / <i>Vegetarian</i>		
 Glutenfrei / <i>Gluten-free</i>		
 Laktosefrei / <i>Dairy free</i>		

## Suppen & warme Vorspeisen

### *Soups & hot starters*

Bündner Gerstensuppe <i>Grisons barley soup</i>		12
 Kürbissüppchen, Kürbiskerne und Kürbiskernöl <i>Pumpkin cream soup, pumpkin seeds and pumpkin-seed oil</i>		12
 Maronirahmsüppchen, Preiselbeeren und Bündnerfleisch <i>Chestnut cream soup, cowberries and Grisons air-dried meat</i>		13
 Hausgemachte Wild-Ravioli Salzeibutter, Belper Knolle, Kirschen und Birnen <i>Homemade venison ravioli</i> <i>Sage butter, Belper cheese, cherries and pear</i>		27

## Vegetarisch & Fisch

### *Vegetarian & fish*

Red Thai-Curry, asiatisches Gemüse, Cashewnüsse und Jasminreis <i>Red Thai curry, Asiatic vegetables, Cashew nuts and Jasmine rice</i>	 	24
Mit gebratenen Black Tiger Crevetten / <i>with fried black tiger prawns</i>		32
Gebratener Wolfsbarsch an Basilikumpesto Kartoffel-Oliven-Stampf und geschmortes mediterranes Gemüse <i>Sautéed sea bass with basil pesto</i> <i>Potato-olive puree and braised Mediterranean vegetables</i>		36
 “Wild ohne Wild” – die kunterbunte Variation der beliebten Wildbeilagen Spätzli mit Pilzrahmsauce, Rotkraut, glasierte Maroni, Wirsing, Birne mit Preiselbeeren <i>“Wild without game” – a colorful variation of the popular game side dishes</i> <i>Spätzli with mushroom cream sauce, red cabbage, glazed chestnuts,</i> <i>savoy cabbage, pear with cranberries</i>		26

## Engadiner-Spezialitäten *Specialities from the Engadine*

Polenta nach Engadiner Art Maisgericht mit Speck, überbacken mit Bergkäse  <i>Polenta Engadine style</i> <i>With bacon and gratinated with mountain cheese</i>	19
Engadiner Krautpizokel Spätzli-Spezialität mit Magerspeck, Wirsing und Spinat, Rahmsauce <i>Flour dumplings</i> <i>With bacon, Savoy cabbage and spinach, cream sauce</i>	20
Rösti “Säumerteller” Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleier  <i>Roesti dish</i> <i>Bacon, onions and fried eggs</i>	22
Rösti “Colani” mit würzigem Bergkäse überbacken   <i>Roesti dish</i> <i>Gratinated with mountain-cheese</i>	22
Rösti “Rustico” Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce  <i>Roesti dish</i> <i>Veal sausage and onion sauce</i>	24
Vegetarische Capuns nach Förster Art Herzhafte Teigwarenspezialität mit Pilzen im Mangoldblatt, Rahmsauce  <i>Capuns with mushrooms wrapped in chards, Cream sauce</i>	24

## Dauerbrenner *Evergreen*

Colani Plättli Geräucherte, getrocknete Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region Essiggemüse und Birnenbrot <i>Grisons air-dried meat, cheese specialties from the region, pickles and pear bread</i>	26
---	----

# Hauptgerichte

## *Main courses*

-  Hausgemachte Wildfleischwürstchen  34  
 Maronisenf, cremige Polenta, Rotkraut und Preiselbeeren  
*Homemade game sausages*  
*Chestnut mustard, creamy polenta, red cabbage and cowberries*
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  39  
 Butterrösti  
*Sliced veal Zurich style*  
*Buttered roesti dish*
-  Hausgebeizter Hirschpfeffer 39  
 Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Spätzli und Rotkraut  
*Homebraised venison ragout, roast bacon, pearl onions, champignons,*  
*Spätzli, braised red cabbage*
- Wiener Schnitzel vom Kalb 41  
 Pommes frites und Wurzelgemüse  
*Viennese veal escalope, French fries and root vegetables*
-  Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen 39  
 Butterrösti, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren  
*Game slices with wild mushrooms*  
*Butterroesti dish, brussels sprouts, chestnuts and cowberries*
-  Rosa gebratener Rehrücken an Holunder-Essigsauce 47  
 Spätzli, cremiger Wirsing, Birne und Preiselbeeren  
*Roast saddle of roe deer with elderflower-balsamico sauce*  
*Spätzli, creamy Savoy cabbage, pear and cowberries*

Die Herkunft von unserem Fleisch und Fisch / *The origin of our meat and fish:*

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Reh:	Schweiz
Frischling:	Schweiz
Hirsch:	Schweiz
Crevetten	Vietnam /Aquakultur
Thunfisch:	Philippinen, Pazifik (mit Haken geangelt)
Wolfsbarsch:	Europa/Aquakultur

## Desserts & Glace-Klassiker

### *Desserts & ice-cream highlights*

Dunkles Schokoladenmousse		13
Erdnussbutter-Keks und Passionsfrucht		
<i>Dark chocolate mousse</i>		
<i>Walnut-butter biscuit and passion fruit</i>		
 Vermicelles-Törtchen		14
Amarenakirschen und Rosinen-Rum-Sauce		
<i>Vermicelles tart</i>		
<i>Amarena cherries and raisin-rum sauce</i>		
Ristretto Amaretto		11
Espresso mit Kaffeeglace		
Amarettolikör und Schlagrahm		
<i>Espresso with coffee ice-cream</i>		
<i>Amaretto liquor and whipped cream</i>		
Sorbet Colonel		11
2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka		
<i>2 balls of lemon sorbet with Vodka</i>		
Coupe Danemark		12
3 Kugeln Vanilleglace		kleine Portion 9
Schokoladensauce und Schlagrahm		
<i>3 balls of vanilla ice-cream</i>		
<i>Chocolate sauce and whipped cream</i>		
Glace / Ice-cream	pro Kugel	3.50
mit Rahm / with whipped cream		+ 1
Mövenpick Eissorten / <i>Mövenpick ice-cream flavors</i>		
Vanille, Espresso croquant, Walnuss-Ahornsirup, Schokolade		
Sorbets: Passionsfrucht-Mango, Himbeer-Erdbeer, Zitrone-Limone		
<i>Vanilla, espresso croquant, maple-walnuts, chocolate</i>		
<i>Sorbets: passion fruit-mango, raspberry-strawberry, lemon-lime</i>		

Allergene: Unsere Service-Fachkräfte beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien  
*Allergens: Our service-staff will be happy to advise you on food allergies*