

## Salate & kalte Vorspeisen

### *Salads & cold starters*

Grüner Blattsalat <i>Green salad</i>	   	9.--
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	   	11.--
Winterliche Blattsalate "Bernina" Bresaola und Birnen-Chutney <i>Winter leaf salad</i> <i>"Bernina" air-dried meat bresaola and pear chutney</i>	 	16.--
Salatauswahl vom Buffet (abends in der Hochsaison) als Vorspeise / <i>as a starter</i> <i>Salad buffet (in the evening, during the high season) à discretion</i>	   	13.-- 18.--
Randencarpaccio, Ziegenkäse und Nüsslisalat mit Walnusspesto <i>Beetroot carpaccio, goat cheese, corn salad and walnut pesto</i>	 	19.--
Rindstatar mit eingelegten Radieschen und Kresse Toast und Butter <i>Beefsteak tartar with marinated red radishes and cress</i> <i>Toast and butter</i>		70 g 18.-- 140 g 26.--
Asiatisch gebeizter Lachs, Shiitake-Sojasprossen-Salat, Sesam-Mayonnaise und Cashewnüsse <i>Asiatic marinated salmon, shitake-soy sprout-salad,</i> <i>sesame mayonnaise and Cashew nuts</i>	 	24.--
Marinierter Kalbstafelspitz, Apfel-Meerrettich-Creme, Senf-Vinaigrette und süss-saure Zwiebeln <i>Marinated boiled veal "Tafelspitz", apple-horseradish cream,</i> <i>Mustard vinaigrette and sweet-sour onions</i>		25.--



Vegan / Vegan



Vegetarisch / Vegetarian



Glutenfrei / Gluten-free



Laktosefrei / Dairy free.

## Suppen & Warme Vorspeisen

### *Soups & hot starters*

Bündner Gerstensuppe <i>Grison style barley soup</i>	12.--
Karotten-Kokos-Ingwersuppe  mit Sesam-Pflaumen-Wan Tan <i>Carrot-coco-ginger soup with sesame-plum "wan tan" dumpling</i>	13.--
Tafelspitz-Bouillon Pilz-Brätkügeli und Buchweizenflädli <i>"Tafelspitz" beef bouillon</i> <i>Mushroom-sausage meat pearls and buckwheat pancake strips</i>	14.--
Champagner-Risotto  Gebratene Waldpilze, Bündnerfleisch und Belper Knolle <i>Champagne risotto</i> <i>Sautéed wild mushrooms, air-dried Grisons meat and "Belper" cheese</i>	19.--
Hausgemachte Kartoffelgnocchi   Vegetarische Bolognese-Sauce <i>Homemade potato gnocchi dumplings</i> <i>Vegetarian Bolognese sauce</i>	18.--

## Vegetarische Hauptgerichte

### *Vegetarian dishes*

Vegetarisches Zürcher Geschnetzeltes  mit indischem Frischkäse Panier Butterrösti <i>Vegetarian slices Zurich style with Indian fresh cheese panir</i> <i>Roesti dish</i>	22.--
Green Thai-Curry  Weisse Auberginen und Jasminreis <i>Green Thai curry with aubergine and Jasmine rice</i>	24.--

## Fischgerichte

### *Fish dishes*

<p>Pochiertes Saiblingsfilet an Randenschaum </p> <p>Kartoffel-Lauch-Gemüse und Petersilienöl</p> <p><i>Poached char fillet with beetroot sauce</i> <i>Potato-leek vegetables</i> <i>and parsley oil</i></p>	35.--
<p>Gebratener Wolfsbarsch </p> <p>mit Kapern-Zitronen-Butter</p> <p>Fenchelrisotto</p> <p><i>Sautéed sea bass</i> <i>with capers-lemon butter</i> <i>Fennel risotto</i></p>	36.--

## Wochenhits

### *Weekly highlights*

Während der Hochsaison / *During high season:*  
(Änderungen vorbehalten / *subject to modifications*)

<p>Montags: Dessertbuffet</p> <p><i>Monday: Dessert buffet</i></p>	à discrétion	21.--
<p>Freitags: Vorspeisenbuffet</p> <p><i>Friday: Rich starter buffet</i></p>	à discrétion als Vorspeise/ <i>as starter only</i>	35.--  25.--

## Engadiner Hausspezialitäten *Specialities from the Engadine*

Säumerteller Rösti mit Speck, Zwiebeln  und zwei Spiegeleier <i>Rösti with bacon, onions and fried eggs</i>	21.--
Rösti „Colani“ mit würzigem Bergkäse überbacken  <i>Rösti “Colani”</i> <i>with mountain-cheese gratinated</i>	21.--
Rösti „Rustico“ mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce   <i>Rösti with veal sausage</i> <i>and onion sauce</i>	23.--
Polenta nach Engadiner Art Maisgericht mit Speck, überbacken mit Bergkäse  <i>Polenta with bacon,</i> <i>gratinated with mountain cheese</i>	19.--
Engadiner Krautpizokel Spätzli-Spezialität mit Magerspeck, Wirsing und Spinat an Rahmsauce <i>Flour dumplings with bacon,</i> <i>Savoy cabbage, spinach</i> <i>and cream sauce</i>	19.--
Capuns nach Förster Art  Herzhafte Teigwarenspezialität mit Pilzen im Mangoldblatt und Rahmsauce <i>Capuns with mushrooms</i> <i>wrapped in chards</i> <i>and cream sauce</i>	23.--

## STEINBOCK-Spezialitäten

### *STEINBOCK specialities*

Geschmorte Ochsenbäckchen  Speck-Zwiebel-Püree und glasierte Schwarzwurzeln <i>Braised ox «cheek»</i> <i>Bacon-onion puree</i> <i>and glazed black salsify</i>	44.--
Grillierte Lammkoteletts  Engadiner Polenta Rucolasalat, Tomaten und Sbrinz <i>Grilled lamb chops</i> <i>Engadine polenta</i> <i>Rocket salad, tomatoes and Sbrinz cheese</i>	43.--
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  Butterrösti <i>Sliced veal Zurich style with roesti dish</i>	41.--
Wiener Schnitzel Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Viennese veal escalope</i> <i>French fries and vegetables</i>	39.--

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus / *All our meat/fish is delivered by:*

*Lamm: Schweiz, \*Australien, \*Neuseeland*

*Rind: Schweiz, \*Australien, Irland, \*USA*

*Kalb: Schweiz*

*Schwein: Schweiz, Deutschland*

*Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland*

*Geflügel: Schweiz, Frankreich*

*Fisch: Schweiz, Italien, Dänemark, Frankreich, Holland*

*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / Product may contain traces of antibiotics.*

## Desserts & Eisspezialitäten

### *Desserts & Ice-cream's*

Clafoutis mit Heidelbeeren und Kirschen Zimtglace <i>Clafoutis with blueberries and cherries</i> <i>Cinnamon ice-cream</i>	13.--
«Ragusa» Schokoladenparfait  Meringue und Schlagrahm <i>“Ragusa” chocolate ice-parfait</i> <i>Meringue and whipped cream</i>	14.--
<b>RISTRETTO AMARETTO</b> Espresso mit einer Kugel Kaffeeglacé, Amarettolikör und Rahm <i>Espresso with a ball of coffee ice cream,</i> <i>Amaretto liquor and whipped cream</i>	11.--
<b>SORBET COLONEL</b> 2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka <i>2 balls of lemon sorbet with Vodka</i>	11.--
<b>COUPE DANEMARK</b> 3 Kugeln Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm <i>3 balls of vanilla ice cream</i> <i>with chocolate sauce and whipped cream</i>	12.-- kleine Portion 9.--
<b>GLACE / Ice-cream</b> mit Rahm / <i>with whipped cream</i>	pro Kugel 3.50 +1.--
<b>Mövenpick Eissorten / Mövenpick ice-cream flavours:</b> Vanille, Espresso croquant, Haselnuss, Schokolade Sorbets: Passionsfrucht-Mango, Himbeer-Erdbeer, Zitrone-Limone  <i>Vanilla, espresso croquant, hazelnut, chocolate</i> <i>Sorbets: passion fruit-mango, raspberry-strawberry, lemon-lime</i>	