




## SALAT UND VORSPISA

### SALATE UND VORSPEISEN / SALADS AND APPETIZERS

	CHF
<b>BUNTA BLATTSALAT</b>	
 Bunter Blattsalat <i>Mixed leaf-salad</i>	9
<b>CHLINA <b>ODAR</b> GROSSA SALATTÄLLER VUM BÜFFE</b>	
Kleiner <b>oder</b> grosser Salatteller vom Buffet <i>Small <b>or</b> big salad from the buffet</i>	gross / big 16 klein / small 13
<b>BÜNDNERTÄLLER GMISCHT</b>	
 Bündnerteller gemischt <i>Plate of Grisons specialities</i>	60g 25 30g 15
<b>ZANDERFILET MIT CHICORÉE, RUCOLA, TRUBA UND ORANGA</b>	
 Zanderfilet mit Chicorée, Rucola, Trauben und Orangen <i>Pike-perch fillet with chicory, garden rocket, grapes and oranges</i>	25
<b>GRÄUCHTS HIRSCHENTRECÔTE MIT GRÖSCHTATA HASELNÜSS UND CONFIT US ROTA PÖLLA UND TRÖCHNATA ZWETSCHGA</b>	
Geräuchertes Hirschentrecôte mit gerösteten Haselnüssen und Confit aus roten Zwiebeln und Dörripflaumen <i>Smoked entrecôte of venison with toasted hazelnuts and confit of red onions and dried plums</i>	21

UNSERE GERICHTE SIND GEKENNZEICHNET ALS / OUR DISHES ARE MARKED AS



Vegetarisch  
*Vegetarian*



Vegan  
*Vegan*



Laktosefrei  
*Lactose free*



Glutenfrei  
*Gluten free*




## SUPPA

### SUPPEN / SOUPS

	<b>CHF</b>
CHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI Kraftbrühe mit Flädli <i>Clear soup Celestine</i>	12
BÜNDNER GÄRSCHTASUPPA IN DR TASSA <b>ODER</b> IM TOPF (MIT SCHWIINSFLEISCH) Bündner Gerstensuppe in der Tasse <b>oder</b> im Topf (mit Schweinefleisch) Tasse / cup 13 <i>Grisons barley soup served in a cup or in a pot (with pork)</i> Topf / pot 17	
SÜASSHÄRDÖPFAL-CHÜRBISSUPPA MIT SUURRAHM UND BROTWÜRFALI Süsskartoffel-Kürbissuppe mit Sauerrahm und Brotcroûtons <i>Sweet potato-pumpkin soup with sour cream and bread croutons</i>	15
PETERLIWURZLASUPPA MIT KNUSCHPRIGA SPECKSTREIFA Petersilienwurzelsuppe mit knusprigen Speckstreifen <i>Parsley root soup with crispy bacon strips</i>	15

## VEGETARISCHI GRICHT

### VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES


HUUSGMACHTI SUURCHRUT-RAVIOLI UF RAHMWIRZ MIT CHRÜTAR-BAUMNUSS BUTTER  Hausgemachte Sauerkraut-Ravioli auf Rahmwirsing mit Kräuter-Baumnuss-Butter 28 <i>Homemade sauerkraut ravioli over cream Savoy cabbage with herbal-walnut butter</i>	
CHRÜTARPOLENTA MIT MANGOLD UND PILZ  Kräuterpolenta mit Mangold und Pilzen 26 <i>Herbal polenta with chard and mushrooms</i>	
QUARK-PIZOKKEL MIT ALPCHÄS, GMÜAS UND KNUSCHPRIGA PÖLLARING  Quark-Pizokkel mit Alpkäse, Gemüse und knusprigen Zwiebelringen 27 <i>Curd cheese pizokkel with alpine cheese, vegetables and crispy onion rings</i>	

## SCHWIZER GRICHT SCHWEIZER GERICHTE / SWISS DISHES

	CHF
CAPUNS VAL LUMNEZIA IN MANGOLD IGWICKLETI CHNÖPFLI In Mangold eingewickelte Spätzli <i>Spaetzli wrapped in chard</i>	26
SPÄCKRÖSCHTI MIT SPIEGALEI Speckrösti mit Spiegelei <i>Bacon roesti with fried egg</i>	25
BROTWURSCHT MIT PÖLLASSOSSA Bratwurst mit Zwiebelsauce <i>Bratwurst with onion sauce</i>	26
MELSER CHALBSHOHRUGGA-STEAK (250G) VUM SPECKSCHTEI MIT CHRÜTARBUTTER Melser Kalbshohrückensteak (250g) vom Speckstein mit Kräuterbutter <i>Prime rib steak of veal from Mels (250g) from the soapstone with herbal butter</i>	48
CHALBS-CORDON BLEU MIT SCHINKA UND APPAZÄLLER CHÄS Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Appenzeller Käse <i>Veal-Cordon bleu with ham and Appenzell cheese</i>	41
ZÜRI CHALBS-GSCHNETZLETS AN RAHMSOSSA Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes an Rahmsauce <i>Sliced veal Zurich style with cream sauce</i>	43
RIS CASIMIR GSCHNETZLETS CHALBFLEISCH AN CÖRRISOSSA MIT FRÜCHT Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce mit Früchten <i>Sliced veal with curry sauce and fruits</i>	44
MISCHTCHRATZERLI IM OFA BRÖTLET MIT ROSMARIN WARTEZIT MINDISCHTENS 30 MINUTA Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Rosmarin Wartezeit minimum 30 Minuten <i>Oven-roasted baby chicken with rosemary waiting time minimum 30 minuntes</i>	38



## FISCHGRICHT

### FISCHGERICHTE / FISH DISHES

	CHF
FORELLA BLAU	
 Forelle blau <i>Trout au bleu</i>	39
FORELLA BRÖTLET	
Forelle gebraten <i>Trout sautéed</i>	39
MEDAILLONS VUM FRISCHLACHSFILET US BÜNDNER ZUCHT UF PASCHTINAKAMOUSSE MIT KNUSCHPRIGA HÄRDÖPFALWÜRFEL UND CHRÜTARSOSSA	
Medaillons vom Frischlachsfilet aus Bündner Zucht auf Pastinakenmousse mit knusprigen Kartoffelwürfeln und Kräutersauce <i>Medallions of fresh salmon fillet from Grisons fish farm over parsnip mousse with crispy potato dice and herbal sauce</i>	41

## BELIÄBTI FLEISCHGRICHT

### BELIEBTE FLEISCHGERICHTE / POPULAR MEAT DISHES

ZARTI CHALBSLÄBERLI MIT PÖLLA UND CHRÜTER	
 Zarte Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräutern <i>Tender calf's liver with onions and herbs</i>	39
BRÖTLETS RINDSFILET MIT ALPABUTTERSOSSA	
 Gebratenes Rindsfilet mit Alpenbuttersauce <i>Seared beef fillet with alpine butter sauce</i>	200g 62
BRÖTLATI LAMMKOTLETTS MIT HASELNUSSCHRUSCHTA	
Gebratene Lammkoteletts mit Haselnusskruste <i>Seared lamb rib chops with hazelnut crust</i>	45

## BILAGA

### BEILAGEN / SIDE DISHES

NUDLA, RÖSCHTI, BROTHÄRDÖPFEL, RHITALER RIBALSPITZA, SALZHÄRDÖPFEL,  
RIS ODER POM-FRIT

Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Rheintaler Ribelspitzen, Salzkartoffeln,  
Reis oder Pommes frites  
*Noodles, roesti, roasted potatoes, Rhine valley white maize tips, boiled potatoes,  
rice or French fries*

## CHÄSFONDÜS KÄSEFONDUES / CHEESE FONDUES

CHF

WIRD NU IN DR "FONDÜ-STUBA" SERVIERT

Wird nur in der "Fondue-Stube" serviert  
*Only served in the "Fondue-Stube"*

ZU JEDEM CHÄSFONDÜ SERVIEREND MIAR IHNA AS GLÄSLI KIRSCH

Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen ein Gläschen Kirsch  
*Every cheese fondue will be accompanied by a small glass of Kirsch*

FRIBURGER FONDÜ  
MIT GREYERZER UND VACHERIN

Freiburger Fondue  
mit Greyerzer und Vacherin  
*Fondue Fribourg style  
with Gruyere and Vacherin*

pro Person / per person 32

HEIDI'S FONDÜ  
MIT BÜNDNARFLEISCH- UND ROHSCHINGAWÜRFALI

Heidi's Fondue  
mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfeln  
*Heidi's fondue  
with dice of Grisons air-dried beef and raw ham*

pro Person / per person 36

ÄLPLER FONDÜ  
MIT STEIPILZWÜRFALI

Älpler Fondue  
mit Steinpilzwürfeln  
*Alp fondue  
with dice of boletus*

pro Person / per person 34

TESSINER FONDÜ  
MIT TRÖCHNETA UND FRISCHA TOMATAWÜRFALI

Tessiner Fondue  
mit getrockneten und frischen Tomatenwürfeln  
*Fondue Ticinese style  
with dice of dried and fresh tomatoes*

pro Person / per person 34

CHAMPAGNER-FONDÜ

Champagner-Fondue  
*Champagne fondue*

pro Person / per person 44

CHF

## TRÜFFEL-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTEM TRÜFFEL

Trüffel-Fondue

mit Champagner und marmoriertem Trüffel

*Truffle fondue*

*with champagne and marbled truffles*

pro Person / per person 57

## GOLD-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND ÄCHTEM BLATTGOLD

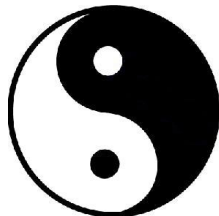
Gold-Fondue

mit Champagner und echtem Blattgold

*Gold fondue*

*with champagne and gold leaf*

pro Person / per person 87



## YIN & YANG SPECIAL

BSTELLAN SIE ZWEI CHÄSFONDÜS NOCH IHRER WAHL, AB ZWEI PERSONEN

Bestellen Sie zwei Käsefondues nach Ihrer Wahl, ab zwei Personen

*Order two cheese fondues at your choice, minimum 2 people*

## BILAGA

### BEILAGEN / SIDE DISHES

#### GSCHWELLTI

Pellkartoffeln

*Potatoes in their jackets*

pro Person / per person 5

## FISCH- UND FLEISCHFONDÜS

### FISCH- UND FLEISCHFONDUES / FISH AND MEAT FONDUES

**CHF**

UF VORSTELLIG BIS 14.00H, AB 2 PERSONA

Auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr, ab 2 Personen

*Served on advanced order until 2 pm, minimum 2 people*

#### FISCHFONDÜ

Fischfondue	220g	pro Person / per person	55
<i>Fish fondue</i>			

#### FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH

Fondue bourguignonne mit Rindfleisch	200g	pro Person / per person	56
<i>Fondue bourguignonne with beef</i>			

#### FONDÜ CHINOISE MIT RIND- UND CHALBFLEISCH UND GFLÜGEL

Fondue chinoise mit Rind- und Kalbfleisch und Geflügel	200g	pro Person / per person	56
<i>Fondue chinoise with beef, veal and chicken</i>			

Supplement Fisch / <i>Additional fish</i>	100g	20
Supplement Fleisch / <i>Additional meat</i>	100g	26