



## PLATTAS DA MARENDA

**Salsiz Contadino**, Hatecke CHF 13.00

**APERITIV CHASUOT** für 2 Personen  
**Salsiz Contadino** Rind, teilweise aus hoteleigener Pauraria

**Salsiz Tschievi** Hirsch  
dazu servieren wir Ihnen Schüttelbrot und Oliven CHF 25.00

## ANTEPASTS CHODS E FRAIDS

**Piz Palü** - Burrata auf Engadiner Rohschinken begleitet  
von eingelegten Zwetschgen, an Baumnuss Vinaigrette CHF 24.00

**Carpaccio** vom getrockneten Rindfleisch  
mit Parmesan und Rucola CHF 20.00

**Capuns Engadinais** 2 Stück  
Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken CHF 14.00

**Capuns Tantermozza** 2 Stück  
Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse CHF 14.00

## SALATAS

**Nüsslisalat Mimosa** CHF 14.00

**Salat Chasuot**

Saison Blattsalat garniert mit Speckwürfeln,  
Croûtons und Parmesan, an Balsamicodressing CHF 15.00

**Salata Vita**

Saison Blattsalat mit gerösteten Kernen,  
getrockneten Cranberries, an Senfdressing CHF 12.00

*Die Salate werden nach Wunsch mit französischem,  
italienischem oder mit Balsamicodressing serviert.*

## SCHOPPAS

**Bouillon**

mit Ei, Flädli oder Gemüsejulienne CHF 10.00

**Karotten-Ingwersuppe** CHF 12.00

**Bündner Gerstensuppe**

aus Bio Rollgerste - Gran Alpin CHF 12.00

## VEGETARIC

**Winter Gemüse und Engadiner Bergkäse**

serviert mit hausgemachten Butterspätzle CHF 27.00

**Capuns Tantermozza\***

Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse 3 Stück CHF 28.00

Bunter Saison Salat

\*auch gluten- und lactosefrei erhältlich 4 Stück CHF 32.00

**Puschlaver Pizzoccheri**

Buchweizenpasta mit Gemüse, Bergkäse,  
Knoblauch und Salbeiblätter CHF 25.00

**Rösti Buffalora**

überbacken mit Raclettekäse, Spiegelei CHF 25.00

## DA NOSSA BACHARIA DA CHASA

**Angus Rind Hacksteak**

Kandierte Schalotten,  
Country frites, Schnittsalat, kalte Pfeffer Sauce  CHF 28.00

**Hirsch Hacksteak Ivrainia**

Kandierte Schalotten  
Country frites, Schnittsalat, Rum Barbecue Sauce CHF 28.00

## TRATS PRINCIPALS DA CHARN

**Bio Beef Geschnetzeltes** vom Angus Rind  
an Rahmsauce, hausgemachte Butterspätzle  
Bunter Saison Salat



CHF 32.00

**Tartare**  
Swiss Prim Beef, serviert mit Toast und Butter

ca. 180 g CHF 30.00

**Swiss Black Angus Ribeye Steak**  
serviert mit alpiner Chili Butter, Risotto,  
Cherry Tomaten

CHF 39.00

**Rindsfilet**  
serviert mit Café de Paris, Pommes frites  
und Saison Gemüse

ca. 180 g CHF 49.00

**Rindsfilet Strogranoff**  
Piz Pilaw

ca. 160 g CHF 47.00

**Wienerschnitzel** vom Kalb  
Pommes frites, Gemüsegar nitur

CHF 39.00

**Schweinssteak vom Grill**  
mit provenzalischer Butter  
Hausgemachte Butterspätzle  
Bunter Saison Salat

CHF 32.00

**Schweizer Pouletbrust**  
serviert mit kalter Orangen-Senfsauce  
Risotto und Gemüse

ca. 180 g CHF 29.00

## DA TUOTTAS SORTS

### Wintergenuss mit Kürbis, Datteln, Walnuss und Speck

Trenette „dal Molino Poschiavo“ CHF 26.00

### Capuns Engiadinais

Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken 3 Stück CHF 28.00

Bunter Saison Salat 4 Stück CHF 32.00

### Lachsfilet

serviert mit Zitrusfrüchte-Risotto und geschmortem Lauch CHF 32.00

### Engadiner Käsefondue

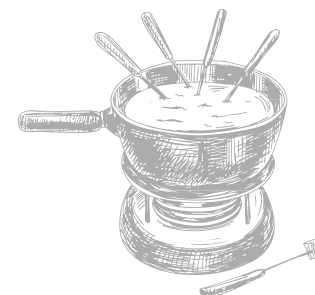
Gletscherfondue aus Pontresina, mit Brot 250 g CHF 32.00

### Extra Toppings:

Kirsch zum Brot tunken CHF 6.50

Portion Gschwelli CHF 7.00

Portion Bündnerfleisch CHF 20.00



Auf Vorbestellung ab 2 Personen, Preis pro Person