

TÄGLICH

BÜNDNERMENÜ MIT LOKALEN SPEZIALITÄTEN

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche

Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine

Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale

Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Nach althergebrachtem Grossmutterrezept

Grison's barley soup

Zuppa d'orzo tradizionale

Soupe à l'orge traditionnelle

oder | or | o | ou

PIZZOCCHERI VAL POSCHIAVO

Buchweizennudeln, Spinat, Kartoffeln & Bergkäse

Pizzoccheri from Poschiavo, potatoes, spinach & cheese

Pizzoccheri di Poschiavo con patate, spinaci e formaggio di montagna

Pizzoccheri de Poschiavo avec des pommes de terre, épinards et fromage de montagne

REH AM STÜCK GEBRATEN

Mit hausgemachten Spätzli dazu Rotkraut, geschmorten Apfel, glasierte Marroni und

Preiselbeeren

Venison with homemade spaetzli served with red cabbage, stewed apple, glazed chestnuts and cranberries

Cervo con spaetzli fatti in casa serviti con cavolo rosso, mela stufata, castagne glassate e mirtilli rossi

Chevreuril avec spaetzli maison accompagné de chou rouge, pomme braisée, marrons glacés et airelles rouges

oder | or | o | ou

SEESAIBLING « LAKE SILVAPLANA »

Mit Fenchelkompott & Safranrisotto

Arctic char with fennel compote & saffron risotto

Salmerino alpino con composta di finocchi e risotto allo zafferano

Omble chevalier avec compotée de fenouil & risotto au safran

oder | or | o | ou

BÜNDNER CAPUNS

Spätzleteig im Mangoldwickel mit Bergkäse gratiniert

Grisons Capuns gratinated with mountain cheese

Capuns gratinato con formaggio di montagna

Capuns grisons gratinés au fromage de montagne

TORTINO DI CASTAGNE

Maroni Küchlein mit Vermicelles, Weissm Schokoschaum, Aprikosen Kompott

& Hausgemachter Cassis Glace

Chestnut cake with vermicelles, white chocolate foam, Apricot Compote & Cassis Glace

Torta di castagne con vermicelli, schiuma di cioccolato bianco, Composta di albicocche e glassa di Cassis fatta

Petits gâteaux aux marrons avec vermicelles, mousse au chocolat blanc, Compote d'abricots & glace au cassis

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig

Mature cheese from the dairy & silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard

Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere

Variation de fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la framboise

...wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Tagesmenu!

...Choose 2 courses from the menu...Scegliete 2 piatti del menu...Choisissez 2 plats du menu

2-GANG GENUSS MENU

55.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!

...Choose the whole menu...Scegliete tutto il menu...Ou le menu complet

4-GANG GENUSS MENU

75.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

In unserer vielfältigen Weinkarte finden Sie hervorragende Schweizer, Italienische, Spanische

aber auch weltweit bekannte oder weniger bekannte Weine. Lassen Sie sich von unseren

Service Mitarbeitern für ein unverfälschtes Weinerlebnis beraten oder wählen sie selbst

4 Gläser von ihren Lieblingsweinen für chf. 35.- pro Weinfolge.

In our wine list you will find excellent Swiss, Italian, Spanish, but also world-famous and less-known wines.

Let our service staff advise you on a genuine wine experience or choose 4 glasses of your favorite wines for chf. 35.- per person.

VIVA- PROST – SALUTE – TERVISEKS – SANTE