

Kalte Gerichte / Tratzias freidas

Kleiner Bündnerfleisch Teller

Pign taglier cun puolpa 26.00

Kleiner Bündnerteller gemischt

Pign taglier grischn mischedau 23.00

Suppen / Suppas

Tagessuppe

Suppa dil di 7.00

Bouillon nature oder mit Flädli

Bouillon nature ni cun tagliarins 7.50 9.00

Gerstensuppe

Suppa da giutta 9.50

Tomatensuppe mit Rahm

Suppa da tomatas cun gromma 9.00

Salate / Salata

Gemischter Salat

Salata mischedada 9.50

Blattsalat

Salata da feglia 9.50

Tomatensalat mit Greyerzer Käse, Olivenoel

Salata da tomatas cun caschiel Greyerzer, ieli d'olivas 15.00

Vegetarische Gerichte / Tratgas vegetaras

Gemüserösti überbacken mit Käse, Spiegeleier

Rösti cun legums, gratinada cun caschiel, ovs en pischada 22.00

Gemüserisotto

Risotto da legums 20.00

Vegi Capuns

Capuns vegetars 26.00

Gemüsebizochels mit Apfelmus

Bizochels cun legums, buglia da meila 22.00

Spaghetti „Primavera“

Spaghetts „Primavera“ 21.00

Bündner Spezialitäten / Spezialitads grischunas

Bündner Rösti, Bündnerfleisch, Speck und Zwiebeln
überbacken mit Käse, Spiegeleier

Rösti cun puolpa, carn piertg e tschaguolas

Gratinau cun caschiel, ovs en pischada

22.00

Bizochels an leichter Rahmsauce mit Speck und Zwiebeln
überbacken mit Käse, Apfelmus

Bizochels en leva sosa da groma cun carn piertg e tschaguolas

Gratinau cun caschiel, buglia meila

22.00

Capuns Val Lumnezia / Mangoldwickel

26.00

Maluns / Kartoffelriebe mit Alpkäse und Apfelmus

Maluns cun caschiel e buglia meila

19.00

Bündner Risotto mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Speck

Risotto grischun cun puolpa, schambun criu e carn piertg

23.00

Schweinefleisch / Carn piertg

Schnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Nudeln

Talgias en sosa da gromma & champignons cun tagliarins 28.00

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Talgias pannadas cun pommes frites 28.00

Cordon bleu mit Pommes frites

Cordon bleu cun pommes frites 34.00

Beilagen / Contuorns

Gemüse garnitur

Contuorns da legums 9.00

Beilagensalat

Salata sco contuorn 7.00

Kalbfleisch / Carn vadi

Schnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Nudeln

Talgias en sosa da gromma & champignons cun tagliarins 36.00

Wienerschnitzel mit Pommes frites

Talgias alla vienesa cun pommes frites 36.00

Cordon bleu mit Pommes frites

Cordon bleu cun pommes frites 42.00

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Stagliau alla turitgesa cun Rösti 36.00

Rindfleisch / Carn bov

Entrecôte mit Kräuterbutter, Beilage

Entrecôte cun pischada da jarvas, contuorns 42.00

Filet mit Kräuterbutter oder an Pfeffersauce, Beilage

Filet cun pischada da jarvas ni sosa da peiver, contuorns 55.00

Filet Stroganoff mit Reis

Filet Stroganoff cun ris 52.00

Fische / Peschs

Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“

Filets da litgiva barsai „meunière“ 33.00

Gebratene Riesencrevetten an Chili-Knoblauchbutter

Crevettas barsadas en pischada da chili ed agl 34.00

Beilagen: Reis oder Salzkartoffeln

Contuorns: Ris ni truffels da sal

Fondue

Käsefondue für 2 Personen

Fondue da caschiel per 2 persuna Pro Person 28.00

Für Ihre Linie / Per Vossa lingua

Die folgenden Grillgerichte werden auf einer Salatplatte angerichtet

Las suandongtas spisas grilladas vegnan survidas sin ina platta da salata

Schweinschnitzel 180 gr

Talgias piertg 180 gr

28.00

Kalbsschnitzel 150 gr

Talgias vadi 150 gr

34.00

Rindsentrecôte 180 gr

Entrecôte dil bov 180 gr

40.00

Pouletbrust 130 gr

Pez gaglina 130 gr

29.00