

SPEISEKARTE

Vorspeisen | *Starters*

chf

Grüner Salat mit Nüssen

11

Green salad with nuts

Gemischter Salat

13

Mixed salad

Kalbs-Carpaccio mit Ruccola und Parmesan

24

Veal carpaccio with ruccola and parmesan

Gebeizter Lachs an Senf Honigsauce

20

mit Gurkenröllchen und Sauerrahm Dip

Glazed salmon with mustard and honey sauce

Hauchdünn geschnittenes Fleisch von der Berkel

Tinezio 25

Peduzzi`s Tinezio Rohschinken oder Mortadella Portion

Mortadella 18

Thinly sliced cured meat from our Berkel

Gambas al ajillo e peperoncino

22

Gebratene Riesengarnelen mit Chili und Knoblauch

Spanish garlic shrimps with hot peppers

Rindstartar mild, mittel oder scharf

VSP | Starter 22

mit Toast und Kapern

HG | Main 32

Beef tartar mild, medium, spicy | with toast and capers

Suppen | *Soups*

Bündner Gerstensuppe

13

Barley soup from Grisons

Kraftbrühe mit Flädli

10

Homemade broth with pancake slices

Tagessuppe

11

Soup of the day

Hauptgang | *Main courses*

CHF

Wiener Schnitzel

serviert mit Preiselbeeren sowie Beilagen ihrer Wahl

Schnitzel Viennese Style

served with cranberry sauce and sides to your liking

Schwein|Pork 28

Kalb | Veal 36

Cordon Bleu

Hausgemacht mit Bündner Alpkäse und feinem Kochschinken

dazu servieren wir Gemüse sowie Beilagen ihrer Wahl

Home made with local mountain cheese and thinly sliced cured ham

Served with vegetables and sides to your liking

Schwein | Pork 38

Kalb | Veal 42

Green Thai Curry

mit Gemüse und gebackenen Kichererbsen-Bällchen auf Jasminreis

Green Thai Curry, with vegetables and chickpea balls on jasmine rice

30

Steaks

Schweinssteak | *Pork Steak*

200g 32

Entrecôte | *Entrecôte*

200g 49

Kalbssteak | *Veal Steak*

180g 49

Rindsfilet | *Beef fillet*

180g 52

Special-Cut | Special Cut (Fragen Sie nach dem Tagesangebot)

T.P.

Dazu servieren wir Gemüse und Beilagen ihrer Wahl,

sowie dreierlei Saucen (Chimichurri, BBQ, Kräuterbutter)

Served with vegetables and sides to your liking

Beilagen | *Sides*

Risotto | *risotto*

Nudeln | *noodles*

Süßkartoffel-Pommes | *sweet potato fries*

Pommes Frites | *french fries*

Pasta | *Pasta*

CHF

Pizzochels dalla Tatta

Hausgemachte Quarkpizzochels mit Krauseminze
und frischem Spinat serviert

Homemade curd dumplings, grandmother style

VSP | *Starter* 16

HG | *Main* 26

Weissweinrisotto mit Hoccaido-Kürbiscreme

mit Riesengarnelen im Tempurateig

35

mit Cipolotti im Tempurateig

28

*White wine risotto with hokkaido pumpkin cream
and king prawns or Cipolotti in tempura*

Hausgemachte Pasta

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot

Homemade Pasta | ask about the daily specials

VSP | *Starter* 18

HG | *Main* 28

Mittagsmenu | *Lunchtime menu*

Von Montag - Freitag frisch und saisonal gekocht

zwei verschiedene Hauptgänge mit Salat oder Suppe

Fresh and seasonal cooking from Monday to Friday

two different main courses to choose from with soup or salad

Fleisch | *Meat* 25

Vegi | *veggie* 20

Desserts | *Desserts*

chf

Panna Cotta mit Waldbeeren
Panna Cotta with berries

12

Hausgemachtes Tiramisu
mit Früchtegarnitur
Homemade Tiramisu with fruits

12

Tagesdessert
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot
Dessert of the day - ask about our daily specials

11

Wiener Eiskaffee
Viennese ice coffee

mit Rahm und Bündnermarc | *whipped cream and Marc*
mit Rahm ohne Bündnermarc | *whipped cream*

11

9

Unsere Eissorten aus Filisur (Kugel)
Local ice cream from Filisur (scoop)
Vanille, Schokolade und Honig
Erdbeere-, Mango- oder Zitronensorbet
Vanilla, chocolate, honey,
strawberry-, mango- and lemonsorbet
plus Schlagrahm | *whipped cream*

3

1

Allergenedeclaration:

Für detaillierte Auskünfte über Inhaltsstoffe fragen Sie unser Servicepersonal

oder verlangen Sie unser Allergene-Verzeichnis