

Speisekarte | Our menu

Vorspeisen | Starters CHF

Grüner Salat mit Nüssen und Dressing Ihrer Wahl	klein small	8
Green salad with nuts and dressing of your choice	gross large	11
Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl	klein small	9
Mixed salad with dressing of your choice	gross large	13
Randentartar mit Burrata und Cherrytomaten		19
Beetroot tartare with burrata and cherry tomatoes		
Hauchdünn geschnittenes Fleisch von der Berkel	Tinezio	25
Peduzzi's Tinezio-Rohschinken oder Mortadella	Mortadella	19
Thinly sliced cured meat from our Berkel		
Gambas al ajillo e peperoncino		22
Gebratene Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch		
Spanish garlic shrimps with hot peppers		
Rindstartar mild, mittel oder scharf mit Toast und Kapern	VSP Starter	23
Beef tartar mild, medium or spicy with toast and capers	HG Main	33
Arancini auf pikanter Tomatensalsa und Basilikumpesto		18
Knusprige Reisbällchen mit würziger Salsa und frischem Pesto		
Arancini on spicy tomato salsa and basil pesto		
Tuna Ceviche mit Mango und Avocado und einem Wasabi Dip		24
Tuna ceviche with mango and avocado and a wasabi dip		
Vorspeisen-Tavolata - Gemeinsam geniessen	für 3 VSP	65
Eine Auswahl Ihrer Lieblingsvorspeisen zum Teilen	für 4 VSP	80
A selection of your favorite starters to share	Für 5 VSP	100

Suppen | Soups

Bündner Gerstensuppe nach altem Familienrezept		13
Barley soup from Grisons		
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli		11
Homemade broth with pancake slices		
Tagessuppe - immer saisonal, immer hausgemacht		12
Soup of the day		

Pasta & Co.

CHF

Tagespasta - immer saisonal, immer hausgemacht	VSP Starter	19
Homemade Pasta ask about the daily specials	HG Main	29
Weissweinrisotto mit Basilikumpesto und paniertem «Alvign» von der Cascharella Savognin	VSP Starter	19
White wine risotto with basil pesto and breaded cheese	HG Main	29
Hausgemachte Pizzochels dalla Tatta	VSP Starter	16
Quarkpizzochels mit Krauseminze und frischem Spinat	HG Main	26
Homemade curd dumplings, grandmother style		

Hauptgerichte | Main courses

Wiener Schnitzel Schnitzel «Viennese»-style	Schwein Pork	28
Serviert mit Preiselbeeren und einer Beilage Ihrer Wahl	Kalb Veal	36
Served with cranberry sauce and sides to your liking		
Hausgemachtes Cordon Bleu Homemade Cordon Bleu	Schwein Pork	39
Mit Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl	Kalb Veal	43
Served with vegetables and sides to your liking		
Brasato vom Kalb Veal Brasato		39
Nach Familienrezept, mit Bündner Bramata und Wurzelgemüse		
Traditional family recipe with polenta and root vegetables		
Green Thai Curry		
mit frischem Gemüse und frittierten Falafelbällchen auf Jasminreis		30
with vegetables and crispy falafel balls on jasmine rice		
Gemüsegersotto mit Kräuterburrata-Creme		28
Vegetable «gersotto» with herb burrata cream		

Vom Grill | grilled

Peduzzi's Kalbsbratwurst Peduzzi's Veal Sausage	200g	28
Scheinssteak Pork Steak	200g	32
Entrecôte Ribeye Steak	250g	52
Rindsfilet Beef Fillet	180g	49
Marktfrischer Fisch Market fish		T.P.
Special Cut ab 2 Pers Special Cut for 2 ppl.	400-1000g	T.P.

Serviert mit Gemüse, einer Beilage Ihrer Wahl sowie dreierlei Saucen:
Served with vegetables, your choice of side and three sauces :
Chimichurri, BBQ und hausgemachter Kräuterbutter | homemade herb butter

Beilagen | Sides

Risotto, Tagliatelle, Süsskartoffel Pommes Frites, Pommes Frites
risotto, noodles, sweet potato fries, french fries

Desserts	CHF
Tiramisù della casa Das klassische italienische Dessert nach Hausrezept zubereitet Homemade Tiramisu prepared the Italian way	12
Brownie mit Filisurer Honigeis - eine süsse Versuchung Hausgemachte Brownies mit Honigeis aus Filisur Homemade brownies served with Filisur honey ice cream	13
Variation Tagesdessert Lassen Sie sich überraschen - unsere tägliche Dessertkreation. Chef's daily dessert creation - a sweet surprise	12
Unsere Eissorten aus Filisur: (pro Kugel) Local Ice Cream from Filisur: (per scoop) Vanille vanilla Schokolade chocolate Honig honey Erdbeersorbet strawberriesorbet Mangosorbet mangosorbet Zitronensorbet lemonsorbet Plus Schlagrahm whipped cream	3
	1

Allergenedeklaration | allergy advice

Für detaillierte Auskünfte über Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal oder verlangen Sie unser Allergenverzeichnis.

For detailed information about ingredients, please ask our service staff or request our allergy list.