



MOIN MOIN, GRÜEZI MITENAND SWITZERLAND MEETS THE WORLD

VORSPEISEN

Vom Holzbrett
Bündnerfleisch hauchdünn
klein 14,50 € / groß 28,00 €

Palü Holzbrett: gemischtes Trockenfleisch und Bergkäse
für 2 Personen
30,00 €

Bündnerfleisch Carpaccio mit eingelegten Steinpilzen
Rucola & Parmesanspäne
14,00 €

Halbes Dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter überbacken
12,50 €

Safranrisotto
12,50 €

SALATE

Gemischter Salat
8,00 €

Nüsslisalat mit Croutons, Ei und gerösteter Coppa
9,50 €

Wintersalat, mit Dörrfrüchten und Nüssen
12,00 €

SUPPEN

Kürbis-Apfel Cremesuppe mit Kürbiskernen
8,50 €

Bündner Gerstensuppe
8,50 €



KLASSIKER MIT RÖSTI

Zürcher-Geschnetzeltes (Kalbfleisch und Champignons) mit Rösti
29,00 €

„Grischa“
Rösti mit Bergkäse gratiniert
dazu hauchdünnes Bündnerfleisch
23,00 €

„Vegi“
Rösti mit Bergkäse gratiniert
dazu Ratatouille
22,00 €

„Seemann“
Rösti mit Räucher und Graved-Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Dillsenfauce
24,00 €

SILLES SPEZIAL

Röstiburger mit Rinder-Pattie 200g
Spiegelei & gerösteter Coppa, Nüsslisalat
auf Hausbrot mit Tomatenpesto on Top eine Rösti
23,00 €

Swissburger mit Rinder-Pattie 200g
Raclettekäse & gerösteter Coppa
16,00 €
mit Pommes 22,00 €

Wienerschnitzel mit Rösti,
Gurkensalat und Preiselbeeren
29,50 €

Egli Filet „Meuniers“ mit Nüsslisalat und Rösti
28,00 €



ALLES KÄSE!

Käsefondue „klassisch“
dazu Brotwürfel
28,00 €

Käsefondue Palü
dazu Brotwürfel, Champignons, Drillinge, Mixed Pickles,
32,00 €

Trüffel Fondue
dazu Brotwürfel, Champignons, Drillinge, Mixed Pickles
72,00 € (2 Personen)

Raclette mit Gschwelkti und Mixed Pickles
wird in 2 Gängen serviert
24,00 €

Chäsplättli
Käseauswahl mit Feigen/Apfel-Senf
15,00 €

RINDFLEISCH

Rinderfilet an grüner Pfeffersauce
29,50 €

Filet Stroganoff
28,00 €

Chateaubriand ca.600g am Tisch tranchiert
Kräuterbutter und Sauce Bernaise
89,00 €

BEILAGEN ZUR WAHL

Rösti	8,00 €
Pommes	6,00 €
Safran Risotto	8,00 €
Ratatouille / Gem. Salat	8,00 €



DESSERT

Toblerone Mousse mit Cassis Sorbet auf weißem Schokoladenspiegel
11,00 €

Meringues mit Vermicelles (Maronenpurée)
dazu Vanilleeis und Sahne
11,00 €

Himbeergratin mit Vanilleeis und Kirschwasser
15,00 €

Kaiserschmarrn karamellisiert in Rum flambiert
mit Pflaumenröster (Rotweinsauce)
11.- € / für 2 Pers, 19,- €

„Sorbet Colonel“
Zitronensorbet mit Vodka
8.00 € mit 2 cl / 11.50 € mit 4 cl

Gelato Café afogato
Vanilleeis mit Espresso und Sahne
7,00 €

Engadiner Nusstorte
7,00 €

Chäsplättli
Käseauswahl mit Feigenmarmelade
15,00 €

GESCHENK TIPP

Engadiner Nusstorte zum Mitnehmen
9,50 €

ALLE SPEISEN AUCH ALS TAKE AWAY