



## VORSPEISEN

Bündnerfleisch  
hauchdünn geschnitten  
klein € 11.50 / groß € 23.-

Palü Holzbrett: gemischtes Trockenfleisch und Bergkäse  
Für 2 Personen  
€ 25.-

Halbes Dutzend Weinbergschnecken  
mit Kräuterbutter überbacken  
€ 9.50

Bruschetta Triologie  
mit Nordseekrabben, Bündnerfleisch, Tomaten  
€ 11.50

Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Rucola,  
eingelegten Steinpilzen und Parmesanspäne  
€ 12.50

6 Tigershrimps in Knoblauchbutter mit Piadina  
€ 16.50

## SALATE

Blattsalat oder Gemischter Salat  
€ 5.50

Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Coppa  
€ 8.50

## SUPPE

Tagessuppe  
€ 6.50

Bündner Gerstensuppe mit Streifen vom Bündnerfleisch  
€ 7.50



## RÖSTI

„Zürcherart“ mit geschnetzeltem Kalbfleisch und Champignons  
€ 24,50

Raclettekäse dazu Cornichons, Silberzwiebeln und Mixed Pickles  
€ 18.50

„Grischa“ mit Bergkäse gratiniert, dazu hauchdünnes Bündnerfleisch  
€ 19,-

„Vegi“ mit Bergkäse gratiniert und Ratatouille  
€ 17.50

„Seemann“ mit Graved Lachs so wie Räucherlachs und Nordseekrabben  
Limettencremefraiche und Meerrettich  
€ 18.50

## RACLETTE

Raclette mit Drillingskartoffeln und Mixed Pickles  
Portion ca 160 g  
€ 18.50

## FONDUE

Käsefondue mit Schweizerkäsemischung  
dazu Brotwürfel, Champignons, Drillinge,  
Cornichons und Silberzwiebeln  
Pro Person € 22.-



## FLEISCH

Chateaubriand 500g am Tisch tranchiert  
Kräuterbutter und Sauce Bernaise  
für 2 Personen  
€ 48.50

Filet Stroganoff  
€ 19.50

Rinderfilet an grüner Pfeffersauce  
€ 24.-

### Beilagen zur Auswahl:

Rösti	€ 6.-
Rosmarinkartoffeln	€ 4,50
Safran Risotto	€ 6.-
Ratatouille	€ 5.50
Gemischter Salat	€ 5.50