

SNACKS & SALATE

	CHF
Asiatisch gebeizter Lachs Pomelo Wasabi Mayonnaise Wasabi Erdnuss-Crunch Wakame Salat	24
Pikantes Rindstatar (Bio Rind) 70g/140g Zwiebeln Kapern Sardellen Gurken Pinsa	24 38
Bündner Plättli „Metzgerei Heuberger“ Rohschinken Bündnerfleisch Salsiz Bergkäse Essiggemüse	21 38
Hirschsalsiz „Metzgerei Heuberger“ Essiggemüse Schüttelbrot	16
Portion Alpkäse 120g Essiggemüse	🌱 14
Hummus Olivenöl Gemüsesticks Pinsa	🌱 14
Marinierte Oliven Alpkäse Focaccia Chips	🌱 14
*Wintersalat Gemüse Focaccia Croûtons Kräuter Dressing nach Wahl	14
*Ceasar Salat Classic Lattich Focaccia Croûtons Parmesan gehobelt Ceasar Dressing	16

*zu diesen Gerichten können Sie folgende Zusätzewählen:

	CHF		
Planted. Chicken	🌱 8	Dressing:	
Schweizer Pouletbrust und Speck	12	Ceasar	
Burrata	🌱 6	Italian	🌱
Fried Chicken	12	French	🌱
Zanderfilet im Backteig	12	Sesam - Ingwer	🌱

SUPPE

	CHF
Kürbis-Süskartoffel Suppe Ingwer Chili Kürbiskerne	🌱 14
Bündner Gerstensuppe Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz	15

PINSA

	CHF
Pinsa Fior di Latte Sauerrahm Bündnerfleisch Steinpilze Rucola	24
Pinsa Tomate Burrata Pesto Rucola	🌱 19
Pinsa Tomate Fior di Latte Mediterranes Gemüse Rucola Pesto	🌱 19

BURGER

Doppel Beef Burger	29
Schweizer Rindfleisch 200g Brioche Bun Speck Tomate Gruyère Karamellisierte Zwiebeln Essiggurke Blattsalat	
Pilz Burger	🌱 26
Pilz Patty Vegan Bun Tomaten Karamellisierte Zwiebeln Blattsalat	
Burger werden mit Kimchi-Coleslaw und Country Fries serviert	

HAUPTGÄNGE

Spaghetti von der Molino Pastificio Scartazzini im Bergell Mit hausgemachter Tomatensauce Pesto	🌱 20
Mit hausgemachter Bolognese	22
Hausgemachte Quark Pizokel Wirz Kartoffel Bergkäse Röstzwiebel	🌱 22
Capuns Salsiz Bündnerfleisch Rohschinken Wurzelgemüse Bergkäse Heu-Milch-Bouillon	29
Vegane Capuns Vegane Gemüse Velouté Wurzelgemüse	🌱 29
Rotes Kokosnuss-Thaicurry Gebratenes Gemüse Jasmin Reis	🌱 22
Mit Planted Chicken	🌱 30
Mit Pouletbrust	32

Für Informationen über die Herkunft unseres Fisch- & Fleischangebots, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

DESSERT	CHF
Hausgemachter Engadiener Quark „Tatsch“ Vanilleglacé Preiselbeeren	16
Halbgefrorenes Mascarpone Kaffee Schokolade	11
Kuchenauswahl	5-9
Apfelstrudel Vanille Sauce	9

GLACÉ

Unser Glacéangebot entnehmen Sie bitte der Angebotstafel!

Kugel Glacé	4
+ Rahm	2
+ Schuss	5
Affogato Vanilleglacé Espresso Knuspergebäck	9

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitenden über unser gluten- und laktosefreies Angebot. Gerne berücksichtigen wir allfällige Lebensmittelallergien.

Vegan 

Vegetarisch 



KULINARIUM

Küchenchef: Rüdiger König & sein Team
 Restaurantleitung: André Petruska, Moritz Wermers & ihr Team

BAR ÖFFNUNGSZEITEN
 12.00 BIS 24.00 UHR

LETZTE ESSENS BESTELLUNG
 21:30 UHR