

KLASSIKER & SALATE	CHF
Rauchlachs Meerrettich Kapern Zwiebeln Pinsabrot	26
Rindstatar (Bio Rind) 70g 140g Zwiebeln Kapern Sardellen Gurken Pinsabrot	26 39
Bündner Plättli „Metzgerei Heuberger“ Rohschinken Bündnerfleisch Salsiz Alpkäse Essiggemüse	24 38
Hummus Gebackene Falafel Kirschtomaten Lauch Sesam	 16
Marinierte Oliven Alpkäse Focaccia Chips	 16
*Herbstsalat Gemüse Birne Focaccia Croûtons Kerne Dressing nach Wahl	15
Wild Terrine Birnen Chutney Herbstsalat	21

*zu diesem Gericht können Sie folgende
Zusätze wählen:

	CHF	
Planted. Chicken	 8	Dressing:
Burrata	 8	Italian 
Fried Chicken	12	French 
Zanderfilet im Backteig	12	Sesam-Ingwer 

SUPPEN	CHF
Karotte-Ingwersuppe Limette Sesam	 14
Bündner Gerstensuppe Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz	15

HAUPTGÄNGE

Pulled Beef Burger Schweizer Rindfleisch Brioche Bun Speck Tomaten Käse Karamellisierte Zwiebeln Essiggurke Jalapeños BBQ Sauce	34
Pilz Burger Pilz Patty Brioche Bun Tomaten Jalapeños Blattsalat Karamellisierte Zwiebeln	 32
Burger werden mit Kimchi-Coleslaw und Fries serviert	

Pinsa Grillgemüse Kirschtomaten Rucola Zitronenöl Fior di latte	 26
Spaghetti von der Molino Pastificio Scartazzini im Bergell Mit hausgemachter Tomatensauce	 22
Carbonara	22
Bolognese	24
Fried Chicken Teriyaki Shiso Frühlingszwiebeln Chili	29
Panzerotti Salsiccia Rindfleisch Käse Tomatensauce	26
Loaded Fries Trüffel-Kräuter-Mayonnaise Frühlingszwiebeln Granatapfel	 19

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

DESSERT

Lauwarmer Schokoladen Kuchen | Beerensalat
Sauerrahmglacé

CHF

14

Kuchenauswahl

5-9

Apfelstrudel | Vanille Sauce

9

GLACÉ

Unser Glacéangebot entnehmen Sie bitte der
Angebotstafel!

Kugel Glacé

4

+ Rahm

2

+ Schuss

5

Affogato

9

Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte

Erdbeerbecher

14

Vanille-Schokoladen-Glacé | Erdbeeren

Geschlagener Rahm | Butterstreusel

Brownie-Becher

14

Vanille-Schokoladen-Glacé | Brownie-Würfel

Geschlagener Rahm | Schokoladensauce

Beerenbecher

14

Joghurt Glacé | Frische Beeren | Beerensauce

Geschlagener Rahm | Butterstreusel

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

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.