

## KLASSIKER & SALATE

	CHF
Rauchlachs   Meerrettich   Kapern Zwiebeln   Pinsabrot	26
Pikantes Rindstatar (Bio Rind) 70g   140g Zwiebeln   Kapern   Sardellen   Gurken   Pinsabrot	26   39
Bündner Plättli „Metzgerei Heuberger“ Rohschinken   Bündnerfleisch   Salsiz   Alpkäse Essiggemüse	24   38
Hummus   Olivenöl   Gemüsesticks   Pinsa	 16
Marinierte Oliven   Alpkäse   Focaccia Chips	 16
*Wintersalat   Gemüse   Focaccia Croûtons Kräuter   Dressing nach Wahl	14
*Ceasar Salat Classic   Lattich   Focaccia Croûtons   Parmesan gehobelt   Ceasar Dressing	18

\*zu diesen Gerichten können Sie folgende Zusätze wählen:

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

## SUPPE

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

## HAUPTGÄNGE

Pinsa   Raclette   Raclettegewürz	 28
Pinsa   Tomate   Burrata   Pesto   Rucola	 26

---

Doppel Beef Burger 32  
Schweizer Rindfleisch | Brioche Bun | Speck  
Tomate | Käse | Karamellisierte Zwiebeln  
Essiggurke | Blattsalat

Pilz Burger  29  
Pilz Patty | Brioche Bun | Tomaten | Karamellisierte  
Zwiebeln | Blattsalat

Burger werden mit Kimchi-Coleslaw und Country  
Fries serviert

---

Spaghetti von der Molino Pastifico  
Scartazzini im Bergell  
Mit hausgemachter Tomatensauce oder Pesto  22  
Mit hausgemachter Bolognese 24

Hausgemachte Quark Pizokel | Wirz | Kartoffel  24  
Bergkäse | Röstzwiebel



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

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

BAR OFFNUNGSZEITEN  
12.00 BIS 24.00 UHR

LETZTE ESSENS BESTELLUNG  
21:30 UHR