



Speisekarte

☞ Vorspeisen

☞ Grüner Herbstsalat	klein	8.00
	normal	10.00
☞ Gemischter Salat	klein	10.00
	Normal	12.00
☞ Nüsslersalat mit Brotcrutons		12.00
☞ Nüsslersalat mit Brotcrutons und Ei		13.00
☞ Nüsslersalat mit Brotcrutons, Ei und Speck		14.00
☞ Randensuppe mit Creme Fraîche		9.00
☞ Kürbissuppe mit Amaretto		12.00



☞ Als Vorspeise oder Hauptgang

☞ Ravioli mit Pilzen und Riccota	als Vorspeise	15.00
	als Hauptgang	28.00
☞ Tagliatelle mit Mit Wintertrüffel und Rahm	als Vorspeise	15.00
	als Hauptgang	28.00
☞	als Vorspeise	18.00
	als Hauptgang	34.00



☞ Hausspezialitäten ☞

«Chez-nous» (ab 2 Personen)

Rindsentrecôte (180g), serviert im „Pfännli“

mit hausgemachter Café-de-Paris-Sauce	pro Person	44.00
	250g	+ 6.00
	300g	+12.00
	350g	+18.00



☞ Die Klassiker

☞ Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 36.00

☞ Kalbs-oder Schweis-Cordon bleu	Kalb	46.00
mit Hinterschinken und Greyerzerkäse	Schwein	34.00

☞ Wildsaupfeffer mit Spätzli und Rotkraut 30.00



☞ Immer mittwochs und donnerstags

☞ Kalbsleberl mit Jus, Zwiebeln, Butter und Salbei 32.00



Als Beilage servieren wir Ihnen:

Rösti, Pommes frites, Krokette, Spätzli, Gnocchi, Tagliatelle,
Venere Reis oder Spaghetti.

Deklaration:

- Wir garantieren den Einkauf von ausschliesslich Schweizer Fleisch
- Brot und Teigwaren sowie Desserts sind stets selbstgemacht
- Wir beziehen, wenn möglich, alle anderen Produkte aus der Region

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten
melden sich bitte beim Servicepersonal, wir finden immer eine Lösung.

☘ Süsses und Glace

☞ Panna Cotta mit warmen Zwetschgen 9.00

☞ Crema Catalana mit Traubensalat 10.50

☞ Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca,
pro Kugel 3.50
3 Kugeln 9.00
mit Rahm +1.00



☘ Eigenproduktionen

☞ Baileys-, Tonkabohnen- oder Eiercognacglace pro Kugel 4.50

☞ Mango-, oder Himbeersorbet pro Kugel 4.50
3 Kugeln 12.00
mit Rahm +1.00



☘ Klassische Desserts

☞ Ice-Café klein 8.00
gross 12.50

☞ Coupe Dänemark klein 8.00
gross 12.50

☞ Zwetschgen oder Birnensorbet klein 7.00
gross 10.00

mit jeweilig Gebranntem aus Wahlern +3.00

☞ Vermicelle mit Merengue 10.00
klein 7.00

☞ Vermicelle mit Vanilleglace 12.00
klein 9.00

☞ Coupe Nesselrode 14.00
klein 11.00

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace 14.00



«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»

☘ Puschlaver- und Bündnerwoche:

Bündner Gerstensuppe
Engadiner Hochzeitsuppe



Bündnerfleischtatar mit Nüsslersalat



☘ Capuns Mangoldwickel mit Spätzliteig Sauce Bechamel
Und verschiedene Gemüse.

Vorspeise	13.00
Ganze Portion	28.00

☘ Pizzocheri Buchweizennudeln, Kartoffeln, Bohnen, Knoblauch
und Taleggio.

Kleine Portion	19.00
Grosse Portion	36.00

☘ Lügenigi da puschlav

Spaghetti mit Speck Rahm und Eigelb

