



Salate

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	4,20 €
Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing und Speckcroutons	5,80 €
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl an Feldsalat und frisch gehobelten Parmesan	9,80 €
Klassischer „Caesar´s Salad“	
- mit gebratener Hähnchenbrust	12,90 €
- mit gebratenen Garnelen	18,10 €

Salads

<i>House Salad</i>	4,20 €
<i>Lamb´s lettuce served with lukewarm potato-dressing and bacon croutons</i>	5,80 €
<i>Beef carpaccio served with olive oil, lamb´s lettuce and grated parmesan</i>	9,80 €
<i>Classic “Caesar´s Salad”</i>	
- <i>topped with sliced chicken breast</i>	12,90 €
- <i>topped with fried shrimps</i>	18,10 €



Suppen

Bündner Gerstensuppe dazu Grissini und Bündner Fleisch	5,10 €
Geflügelconsommé mit Gemüsejulienne und Fleischeinlage	5,30 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,80 €

Vegetarisch

Steckrübeneintopf mit Zitronen-Kresse-Gremolata	5,50 €
Pasta serviert mit Champignons und grünen Bohnen in Sahnesauce, dazu geröstete Pinienkerne und frisch gehobelter Parmesan	10,20 €
Lauch-Champagner-Risotto mit Apfelwürfel und frisch gehobeltem Parmesan	11,20 €



Soups

<i>Bündner barley soup with breadstick and "Bündner Meat"</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Chicken consommé with vegetable julienne and meat</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Homemade goulash soup</i>	<i>5,80 €</i>

Vegetarian

<i>Swede stew with lemon-cress-gremolata</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Pasta served with champignons and green beans in a cream sauce with roasted pine nuts and grated parmesan</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Leek-champagne-risotto with diced apples and grated parmesan</i>	<i>11,20 €</i>



Fisch

- Gegrilltes Lachsfilet an Zitronen-Butter-Sauce, dazu Wildreis und Mandelbrokkoli 15,60 €
- Hausgemachte Rotbarschfrikadellen mit Zitronen-Schnittlauch-Mayonnaise, dazu Dill-Kartoffeln und Gurkensalat 12,90 €
- Tagliatelle mit Lachsstreifen, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Garnele in Weißweinsauce 13,90 €

Fleisch

- „Münchner Schnitzel“ vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat 15,60 €
- Zwiebelrostbraten mit selbstgemachten Röstzwiebeln, dazu Kartoffelgröstl 23,90 €



Fish

- Grilled salmon filet in a lemon-butter-sauce served with wild rice and almond broccoli 15,60 €*
- Homemade redfish rissole with lemon-chive-mayonnaise, dill potatoes and cucumber salad 12,90 €*
- Tagliatelle with salmon slices, cherry tomatoes, spring onions and shrimp in white wine sauce 13,90 €*

Meat

- „Münchner Schnitzel“ pork escalope with mustard and horseradish, fried potatoes and salad 15,60 €*
- Fried sirloin steak with onions with homemade roasted onions, served with pan-fried potatoes and green beans 23,90 €



Karree vom Lamm mit Kräuterkruste (Sous-Vide-Garung), dazu Kartoffelstampf und sautierte Kirschtomaten 25,50 €

Surf & Turf 31,20 €
Rinderfilet (200g Rohgewicht) und drei Butterflygarnelen, serviert mit Kartoffelchips, Aprikosen-Chutney und Knoblauchbutter

Desserts

Apfel-Mandel-Crumble mit Straciatella-Eis 5,20 €

Orangenblüten-Panna-cotta mit Himbeersauce 5,90 €



Ribs of lamb (Sous-Vide cooked) with a herb crust, mediterranean mashed potatoes and sautéed cherry tomatoes 25,50 €

*Surf & Turf 31,20 €
Filet steak (gross weight 200g) and three butterfly prawns, served with fried potato slices, apricot-chutney and garlic butter*

Desserts

Apple-almond-crumble with straciatella ice cream 5,20 €

Orange flower-panna cotta served with a raspberry sauce 5,90 €