

TÄGLICH

BÜNDNERMENÜ MIT LOKALEN SPEZIALITÄTEN

ALBANA ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Nach althergebrachtem Grossmutterrezept
Grison`s barley soup
Zuppa d'orzo tradizionale
Soupe à l'orge traditionnelle

oder / or / o

PIZZOCCHERI VAL POSCHIAVO

Buchweizennudeln, Spinat, Kartoffeln & Bergkäse
Pizzoccheri from Poschiavo, potatoes, spinach & cheese
Pizzoccheri di Poschiavo con patate, spinaci e formaggio di montagna
Pizzoccheri de Poschiavo avec des pommes de terre, épinards et fromage de montagne

HEIMISCHES REHNÜSSCHEN

Mit Pizokel, Rote Zwiebel Marmelade, Rotkraut & Maronen
Roasted venison with pizokel, red cabbage, chestnuts & red onion jam
Capriolo arrosto con pizokel, marmellata di cipolle rosse, verza & castagne
Chevreuril rôti avec pizokel, confiture d'oignons rouges, chou & châtaignes

oder / or / o

TAGES-FISCH-SEESAIBLING

Mit gebratenem Gemüse & Weissweinrisotto
Arctic char with fried vegetables & white wine risotto
Salmerino alpino con verdure arrosto e risotto al vino bianco
Omble chevalier avec des légumes fit et risotto au vin blanc

oder / or / o

BÜNDNER CAPUNS

Spätzleteig im Mangoldwickel mit Bergkäse gratiniert
Grisons Capuns gratinated with mountain cheese
Capuns gratinato con formaggio di montagna
Capuns grisons gratinés au fromage de montagne

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig
Mature cheese from the dairy & silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard
Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere
Variation de fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la framboise

oder / or / o

TORTINO DI CASTAGNE

Maroniküchlein mit weissem Schokoladenmousse & Waldbeerenragout
Chestnut cake with white chocolate mousse & waldberries' ragout
Tortino di castagne con mousse al cioccolato bianco & salsa ai frutti di bosco
Gâteau de marrons avec chocolat blanc & ragout aux baies

...wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Tagesmenu!

...Choose 2 courses from the menu...Scegliete 2 piatti del menu...Choisissez 2 plats du menu

2-GANG GENUSS MENU

52.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!

...Choose the whole menu...Scegliete tutto il menu...Ou le menu complet

4-GANG GENUSS MENU

72.50

WEISSWEIN

CHARDONNAY

69.50

Traube:	Maienfelder Chardonnay	Flasche:	75 cl
Jahrgang:	2018	Alcohol:	13.7 % Vol.
Herkunft:	Bündner Herrschaft-Schweiz	Produzent:	Carina Lipp-Kunz

ROTWEIN

PINOT NOIR

59.50

Traube:	Pinot Noir	Flasche:	75 cl
Jahrgang:	2018	Alcohol:	13.7 % Vol.
Herkunft:	Bündner Herrschaft-Schweiz	Produzent:	Carina Lipp-Kunz