

SUPPEN

Wochensuppe	7.00
Engadiner Hochzeitssuppe mit einem Mini Capun	12.50

VORSPEISEN

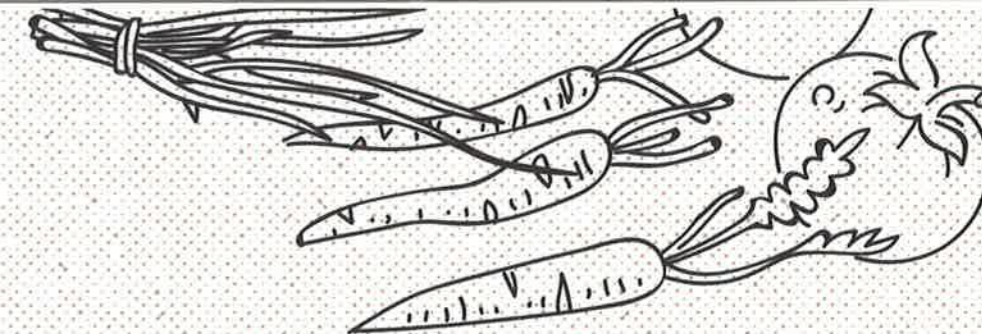
Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Radiesli	7.50
Blattsalat mit Sciät	13.00
Bruschetta mit Kürbis und Steinpilze	15.00
Bergeller Bresaola mit Rucicola, Alpkäsespäne und Steinpilzen	24.00
Chässchnitte	13.00

HAUPTGÄNGE

Engadiner Quark Pizokel mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln	22.00
Bratwurst von der «Meztga Viamala» mit Taragna Polenta und Taleggio	24.00
Wiener Schnitzel mit Häröpfelsalat und Preiselbeeren	44.00
Schweine Cordon bleu mit Pommes Frites und Tagesgemüse	34.00
Kalbsleberli Geschnetzeltes mit Rösti und Tagesgemüse	38.00
Geschmorte Rindsbäggli mit Kartoffelstock und Tagesgemüse	29.50
Frisch gemachte Eglicnusperli mit Sauce Tartare und Salat	31.00
Ganze gebratene Bergforelle Müllerinnen Art mit Häröpfelsalat und Tagesgemüse	37.00

HÄRDÖPFELFÄSCHTLI

Rösti mit Speck und Spiegelei	22.00
mit Käse überbacken	20.00
Gschwellti mit Malögin gratiniert	20.00

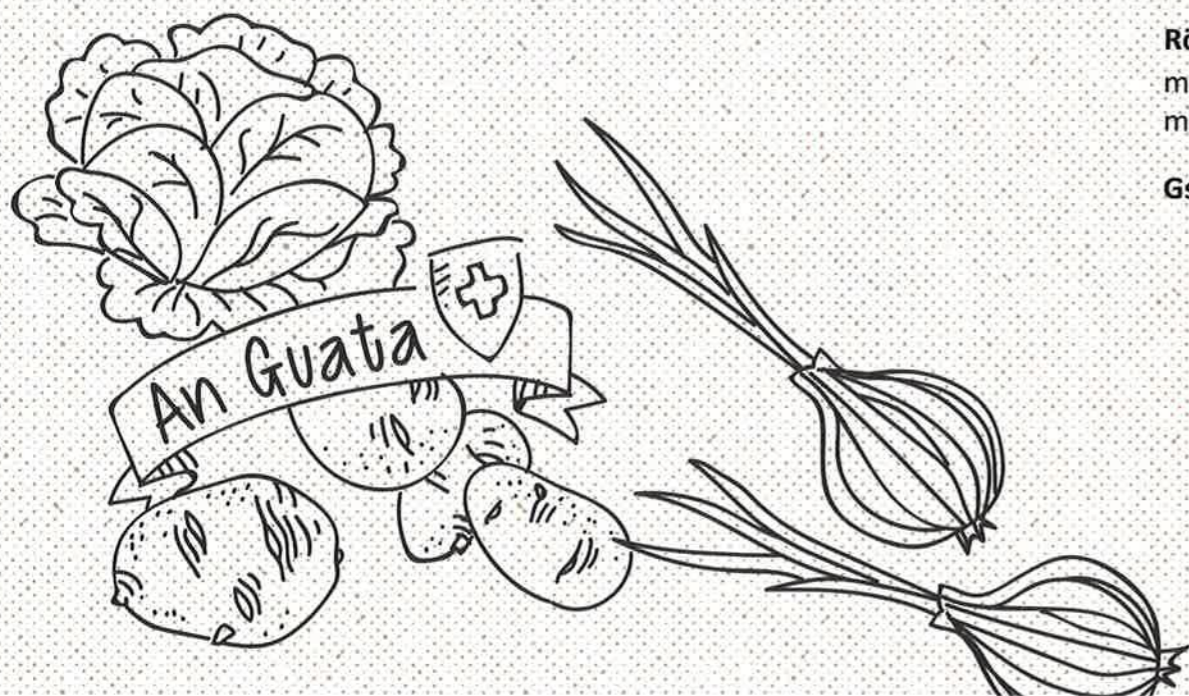


WILD ZEIT

Wild Capuns mit Hirschsalsiz	28.00
Nüsslisalat mit Pilzen, Apfel und Birne	20.00
Rehpfeffer mit Knöpfli, Rotkraut, Prelselbeeren, Birne und Marroni	32.00
Rehschnitzeli mit Knöpfli, Rotkraut, Prelselbeeren, Birne und Marroni	39.00

DESSERTS

Süsstmostcrème	6.50
Swiss Kiss Aprikosenpüree, Sauerrahm, Amaretti	7.00
Sgroppino Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco	10.50
Gebrannte Crème	7.00
Coupe Nesselrode	10.50



HEIMATLI

