

SUPPEN

Wochensuppe	9.00
Engadiner Hochzeitssuppe mit einem Mini Capuns	12.50

VORSPEISEN

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Radiesli	8.00
Blattsalat mit Sciät	13.00
Bruschetta mit Melanzane und Tomate	12.00
Veltliner Bresaola mit Ruccola, Käsespäne und Steinpilzen	24.00
Raclette Chässchnitte	13.00
Gebackener Ziegenkäse mit Rotweinzwiebeln, Speck und Bergeller Honig	17.00

FONDUE CHINOISE ab 2 Personen

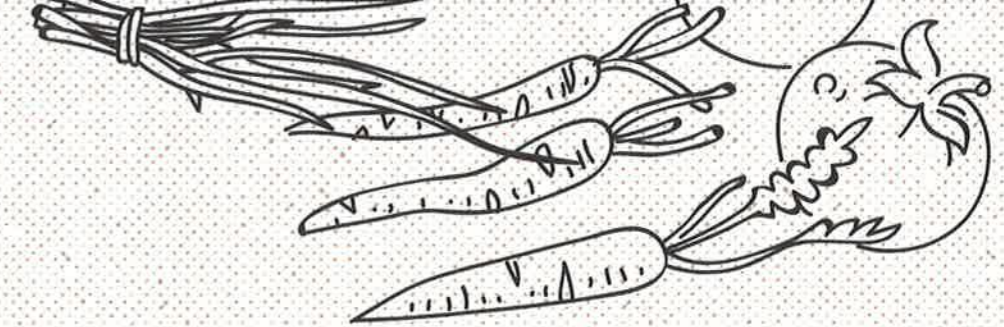
Auf Vorbestellung bis am Vortag Preis pro Person

Engadiner Rind, Kalb, Poulet Fleisch mit Pommes Frites oder Risotto und verschiedenen Saucen	49.00
--	-------



HAUPTGÄNGE

Engadiner Quark Pizokel mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln	22.00
Luganighette von der Metzgerei Plinio mit Safrantagliatelle und Tagesgemüse	24.00
Fleischkäse vom Ofen Stocki, Seeli und Tagesgemüse	22.00
Schweins Cordon bleu mit Pommes frites und Tagesgemüse	34.00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	44.00
Kalbsleberli Geschnetzeltes mit Rösti und Tagesgemüse	38.00
Kalbstaffelspitz Stocki, Tagesgemüse und Kräutersauce	39.00
Geschmorte Rindsbäggli mit Stocki und Tagesgemüse	32.00
Frisch gemachte Eglichnusperli mit Sauce Tartare und Salat	31.00
Bergforellenfilet gebraten mit Safrantagliatelle und Tagesgemüse	28.00
Lammbraten mit Caponata und Polenta	33.00
Lamm Saltimbocca mit Caponata und Polenta	45.00



HÄRDÖPFELFASCHTLI

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

DESSERTS

Süsstmostcrème	7.00
Swiss Kiss Aprikosenpüree, Sauerrahm, Amaretti	7.00
Sgroppino Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco	10.50
Gebrannte Crème	7.00
Coupe Dänemark	9.00
Caramelchöpfli	7.00
Nonna's Guetzlidose hausgemachtes Riesenguetzli zum Kafi	2.50



HEIMATLI

