

SUPPEN

Wochensuppe	9.00
Engadiner Hochzeitssuppe mit mini Capun	12.50

VORSPEISEN

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Radiesli	8.00
Rinds Tatar vom Swissprimbeef 70g	20.00
mit Toast oder Pommes Frites 130g	30.00
Viv Caprese Bowl	17.00
mit Tomaten und Mozzarella	
Hummus	8.00
mit Rusticobrot	

HAUPTGÄNGE

«Grischa Raclette»	22.00
Bergkartoffeln mit Gletscher Raclette-Käse	
Capuns mit Rahmsauce	27.00
Mangoldblatt, gefüllt mit Spätzliteig Bündnerfleisch und Rohschinken Garnitur	
Fleischchäs aus dem Ofen	22.00
mit Stocki, Seeli und Tagesgmües	
Engadiner Quark Pizokel	22.00
mit Mangoldstreifen, Speck Käse und Röstzwiebeln	
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce	25.00
mit Nüdeli oder Pommes Frites und Tagesgemüse	
Rinds Brasato	27.00
mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse	
Kalbsgulasch	30.00
mit Stocki und Tagesgemüse	
Portion «Gmües»	5.00

KINDERMENU

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce	12.00
mit Nüdeli	
Fischstäbli	12.00
mit Pommes Frites	
Chicken Nuggets	12.00
mit Pommes Frites	

DESSERTS

«Swiss Kiss»	7.00
Aprikosenpüree, Sauerrahm, Amaretti	
«Coupe Romanoff»	9.00
Vanilleglace, frischen Erdbeeren	
Tagesauswahl Sorbets und Glace	Pro Kugel 3.50 + Rahm 1.50

WEIN IM GLAS 1dl

Schaumwein	
Prosecco „Alnè“, Venetien Glera	9.50
Weissweine	
Grischun Alv, Graubünden	8.30
Chardonnay Pinot Noir	
Pinot Grigio, Friaul	7.70
Rotweine	
Zizerser Pinot Noir, Graubünden	8.20
Chesa Riserva, Tessin	7.90
Merlot Cabernet Sauvignon	
Vallobera Crianza, Rioja	8.00
Tempranillo	