

## SUPPEN

<b>Engadiner Hochzeitssuppe</b> mit Mini Capunli	12.50
<b>Suppe der Woche</b>	9.50

## VORSPEISEN

<b>Kleiner knackiger Kopfsalat</b>	6.50
mit französischer, italienischer oder Balsamico Sauce	
<b>Heublumen Salsiz</b> 80g	11.50
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	13.00
<b>Gebratene Kalbsmilke</b>	15.50
mit Peterli-Mayo auf hausgemachtem Brioche	

## FISCH

<b>Frisch gemachte Egli-Knusperli</b> ca. 150g	33.00
mit Sauce Tartare und Kopfsalat	
<b>Forellenfilets Müllerinnen Art</b> ca. 160g	30.00
mit Mandelbutter, Kräuter, Kalbsjus und Bratkartoffeln	

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser «Tagesgmües».

## HAUPTGÄNGE

<b>Geschmorte Rindsbäggli</b> ca. 160g	35.00
mit Häröpfel-Püree und Jus	
<b>Nani's Hackbraten</b> ca. 200g	29.50
dazu Kartoffelstock mit Kalbsrahm-Seeli	
<b>Hausgemachte Engadiner Quark Pizokel</b>	22.50
mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebel	
<b>Hörnli mit Gehacktem</b>	19.00
und selbstgemachtem Apfelmus	
<b>Raclette Pfanne</b>	18.50
Kartoffel mit geschmolzenem Pontresiner Gletscher-Raclette-Käse, Silberzwiebeli, Essiggürkli	
<b>Pizzoccheri</b>	19.50
Buchweizen Teigwaren mit Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan	
<b>Capuns</b>	34.00
in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Salsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce	
<b>Ofen-Fleischkäse</b>	24.50
dazu Stocki mit Saucen-Seeli	

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser «Tagesgmües».

## FONDUE CHINOISE ab 2 Personen

Auf Vorbestellung bis am Vortag Preis pro Person

<b>Engadiner Rind-, Kalb-, Poulet-Fleisch</b>	49.00
mit Pommes Frites und verschiedenen Saucen	

## DESSERTS

<b>Hausgemachte Desserts</b>	
Frisches Caramelköppli mit Rahm	7.00
Gebrannte Crème mit Rahm	6.50
Süssmostcrème	7.00
Swiss Kiss Aprikosenpüree, Sauerrahm, Amaretti	7.50
<b>Gasparini Stängel-Glacés</b>	
Die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein kennt man seit Kindesbeinen.	
Mango-Passion	2.90
Stracciatella	2.90
Latte Macchiato	2.90

## US DE CHINDHEIT

<b>Canäärli</b> (Canard) – zum Kafi oder einfach so!	4.50
Würfelzucker zum «dünklen» in Fruchtbrand	
<b>Dubler Mohrenköpfe</b>	2.60
Das Original aus Waltenschwil AG	

## ALISHA'S APEROS

<b>Gingerella</b> Prosecco, Martini und Ingwer-Limo	12.50
<b>Zitronen-Yuzu-Apfel Schorle</b> aus Winti, alkoholfrei	6.90
<b>«Nycha Kombucha»</b> aus Wettingen, alkoholfrei	6.90
Bio-Limonade aus Ingwer, Apfel, fermentierter Tee	
<b>Spezialitäten aus dem Bierschrank:</b>	
<b>Calanda Glatzsch</b> gebraut mit Schmelzwasser 40cl	7.90
<b>Palü Bier</b> aus Pontresina, Amber naturbelassen 32cl	7.90