

HEIMATLI

VORSPEISEN

Bouv assoluto & Rinds-Salsiz 60g 25

Hatecke's kellergereiftes, kalt aufgeschnittenes Entrecôte von der Milchkuh und Salsiz

Gemischter Salat 12

mit saisonalen Beeren und Balsamico-Sauce

NoKuh Plättli 80g 26

Pflanzen-basiertes Vündnerfleisch aus dry-aged Rande mit Birne

Bulgur-Salat 17

mit Ziegenfrischkäse aus Maloja Oliven, Gurke und getrockneten Tomaten

SUPPEN

Hausgemachte Rindsbouillon 13

mit grossen Flädli

Karotten-Koriander Súppli 12

ALPINE KUCHE

Hausgereiftes madürà Schweinskotelette 180g 45

2-3 Wochen am Knochen gereiftes Schwein mit Jus und Pommes Frites

Geschmorte Hirsch-Haxe 44

mit Kartoffelpüree und Jus

Osso Buco vom Kalb 52

mit Bramata und Gremolata

Veltliner Pizzoccheri 27

Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Wirsing, Knobli, Salbei, Bergkäse und Parmesan

Engadiner Quark-Pizokel 29

Mangold, Alpkäse, Speck, Rahmsauce und knuspriger Röstzwiebel vegi möglich

AUS UNSERER KINDHEIT

Nani's Hackbraten 200g 37

mit Kartoffelpüree und Portweinjus

Hausgemachte Porchetta 160g 35

Rollbraten vom jungen Säuli mit Zwiebel und Kartoffelpüree

Egli Knusperli 36

im Bierteig gebacken mit hausgemachter Sauce Tartare und grünem Blattsalat

bestellen Sie zu Ihrer Hauptspeise eine **Portion Rüebl** 6.5

DESSERTS

Maritzo mit Vanille Glacé 12

Cremeschnitte 10

Karamellierte Ananas 12

mit Cornflakes Milch-Glacé

Original Dubler-Kopf 4

Gelavena-Glacé 5/Kugel

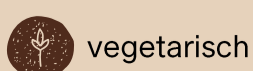
die junge Glacé-Manufaktur aus Zürich

Schoggi

Caramel-Bergsalz

Limette-Chrüter

Rüebl-Sanddorn



Rind & Kuh: Engadin, Graubünden und Schweiz
Schwein: Engadin, Appenzell und Schweiz
Hirsch: Schweiz, Österreich und Neuseeland
Egli: Schweiz

Gluten: Kreuzkontamination kann aufgrund der Flammkuchen-Küche nie ausgeschlossen werden.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.