

## SUPPEN

- ☒ ☑ **Urkartoffelsuppe** 12.50  
mit Engadiner-Wurst, Kartoffel-Chips und Lauch
- Suppe der Woche** 9.50

## VORSPEISEN

- ☒ ☑ **Kleiner knackiger Kopfsalat** 6.50
- ☒ ☑ **Gemischter knackiger Kopfsalat** 8.50  
mit Radiesli, Gurken und Tomaten  
dazu Sauce-Auswahl: französisch, italienisch oder balsamico
- ☒ ☑ **Mariniertes Arven-Mutschli aus Bever** 18.00  
mit Senfkörner, Radiesli, Frühlingszwiebeln, Sprossen und Baumnüsse
- Salametti von Zanetti** 90g 14.00  
vom Rind und Schwein, auf dem Holzbrettli serviert
- Crostini di Capra** 16.00  
mit geräuchertem Geissechäs aus Isola, Tomaten-Konfi und Kresse
- ☒ ☑ **Gebratene Kalbsmilken** 22.00  
mit knackigem Kopfsalat, Kräuter, Nektarinen und Feigensenfsauce



## HAUPTGÄNGE

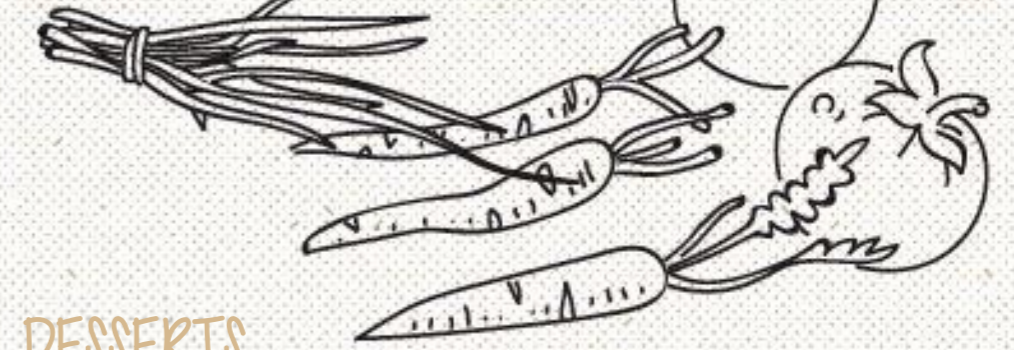
- ☒ ☑ **Schweinsfilet mit Peperonata** 180g 42.00  
dazu Brätler-Bratkartoffeln
- ☒ ☑ **Geschmorte Rindsbäggli** ca. 160g 37.00  
mit Kartoffelstampf und Jus, dazu unser Wuchegmües
- Nani's Hackbraten** ca. 200g 29.00  
dazu Kartoffelstampf mit Kalbsrahm-Seeli und Gmües
- ☒ ☑ **Kutteln in Tomatensauce** 28.00  
dazu Polenta Bramata
- Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel** 22.50  
mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln
- ☒ ☑ **Klaus' Siedfleischsalat** 32.00  
mit Lauch, Oliven, Ochsenherz-Tomaten, Gürkli, Radiesli und rote Zwiebel
- Veltliner Pizzoccheri** 19.50  
Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan
- Capuns** 34.00  
in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Salsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce
- Gersotto** (Gersten-Risotto) 23.00  
mit Apfel, Spinat, Radiesli, Kopfsalat und Bergkäse
- Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser «Wuchegmües» 4.50

## FISCH

- Frisch gebackene Egli-Knusperli** ca. 150g 33.00  
mit Sauce Tartare und Kopfsalat
- Saiblingfilet Silser Art** ca. 140g 30.00  
pochiert im Weindampf mit Gemüsestreifen, Zitrone und Butter, dazu Kartoffelstampf

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

☒ **Glutenfrei** ☑ **Laktosefrei**



## DESSERTS

- Hausgemachte Desserts**
- ☒ ☑ Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 7.00
- Tom's Rüebliorte im Glas 11.00
- ☒ ☑ Toblerone-Mousse mit Greyerzer Doppelrahm 11.00
- Sommer-Tatsch mit Sauerrahmglace 14.00
- ☒ ☑ Grand Marnier Parfait mit Erdbeeren und Rahm 8.00

## US DE CHINDHEIT

- Gasparini Stängel-Glacé**  
die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein
- ☒ ☑ Waldfrucht-Joghurt 2.90
- ☒ ☑ Latte Macchiato 2.90
- ☒ ☑ Vanille-Erdbeere 2.90
- ☒ ☑ Mango-Passion 2.90
- Dubler Schaumkuss** 2.60  
Schokodessert aus Waltenschwil AG

## ÜSI APEROS

- Quitte Spritz** hausgemacht mit Prosecco 14.00
- Samuels Apfel Schorle** aus Winti 5.90
- «Nycha Kombucha» Bio-Limonade mit Bergkräutern 6.90
- Urban Lemonade** Cocoa Sirsak / Calamansi 6.80

### Spezialitäten aus dem Bierschrank

- L'autentica** von Moretti 32cl 5.80
- Palü Bier** aus Pontresina, Amber naturbelassen 32cl 7.90
- India Pale Ale** von Brausyndikat 32cl 9.00  
Single Hop Citra – Hopfensorte aus den USA
- Red Ale** von Brausyndikat 32cl 9.00  
kräftig malzig, exotisch, charaktervoll

# HEIMATLI

