

## SUPPEN

<b>Engadiner Brotsuppe</b> mit Wurzelbrot, Käse, Lauch und Speck	12.50
<b>Suppe der Woche</b>	9.50

## VORSPEISEN

⊗ ⊗ <b>Kleiner knackiger Kopfsalat</b>	6.50
⊗ ⊗ <b>Gemischter knackiger Kopfsalat</b> mit Radiesli, Gurken und Tomaten dazu Saucen-Auswahl: Französisch, Italienisch oder Balsamico	8.50
⊗ <b>Ziegenkäse im Knuspermantel</b> mit buntem Blattsalat	16.00
⊗ ⊗ <b>Hirsch-Salsiz</b> 90g von Hatecke, auf dem Holzbrettli serviert	17.00
<b>Crostini di Trota</b> mit geräucherter Bachforelle, Meerrettich, Apfel und Kresse	10.00
<b>Crostini di Formaggio Brie</b> mit Schweizer-Weichkäse von Jumi und Zwiebel-Speckkonfi	7.00
⊗ ⊗ <b>Gebratene Kalbsmilken</b> mit knackigem Kopfsalat, Kräuter, Nektarinen und Feigensenfsauce	22.00

## HAUPTGÄNGE

⊗ <b>Schnitzel Wiener Art</b> (200g) Schweinschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und kalt gerührten Preiselbeeren	28.00
⊗ ⊗ <b>Geschmorte Rindsbäggli</b> ca. 160g mit Kartoffelstampf und Jus, dazu unser Wuchegmües	39.00
<b>Nani's Hackbraten</b> ca. 200g dazu Kartoffelstampf mit Kalbsrahm-Seeli und Gmües	33.00
⊗ ⊗ <b>Kutteln in Tomatensauce</b> dazu Polenta Bramata	28.00
<b>Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel</b> mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln	22.50
⊗ <b>Rösti mit Geschnetzeltem Zürcher Art</b> traditionell und hausgemacht mit Schweinsfilet	39.00
<b>Veltliner Pizzoccheri</b> Buchweizenteigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan	19.50
<b>Capuns</b> in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Salsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce	36.00
<b>Tomaten-Quiche mit grünem Spargel</b> dazu ein kleiner Salat aus Spinat, Radiesli und Kopfsalat	22.00
Gerne servieren wir Ihnen zu allen Hauptgängen unser « <b>Wuchegmües</b> »	4.50

## FISCH

⊗ <b>Frisch gebackene Egli-Knusperli</b> ca. 150g mit Sauce Tartare und Kopfsalat	33.00
<b>Saiblingsfilet mit Pangritata</b> ca. 140g gebratenes Saiblingsfilet mit in Olivenöl und Kräutern gerösteten Brösmeli, Weissweinsauce und Kartoffelstampf	39.00

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

«öppis chlises» ein kleines Gebäck, dazu ein Espresso	8.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	7.00
⊗ ⊗ Mousse au chocolat	12.00
⊗ Sommer-Tatsch mit Sauerrahmglace	11.00
Erfrischendes Estragonparfait mit frischen Himbeeren	12.00

## US DE CHINDHEIT

### Gasparini Stängel-Glacé

die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein

⊗ Waldfrucht-Joghurt	3.90
⊗ Banane-Schokolade	3.90
⊗ ⊗ Pepita	3.90
⊗ Stracciatella	3.90

**Original Dubler-Köpfe** aus Waltenschwil

3.00

## ÜSI APEROS

<b>Campari-KOA</b> bitter-süsse Symphonie	15.00
<b>Vertschi Hugo</b> die alkoholfreie Variante	13.50
<b>Urban Lemonade</b> Yuzu Lime / Calamansi	6.80
<b>Palü Bier</b> aus Pontresina, Amber naturbelassen	32cl 7.90
<b>Bernina Bier</b> aus Pontresina, naturtrüeb	25cl 6.90
<b>Quöllfrisch</b> das Appenzeller Lager	25cl 4.90