



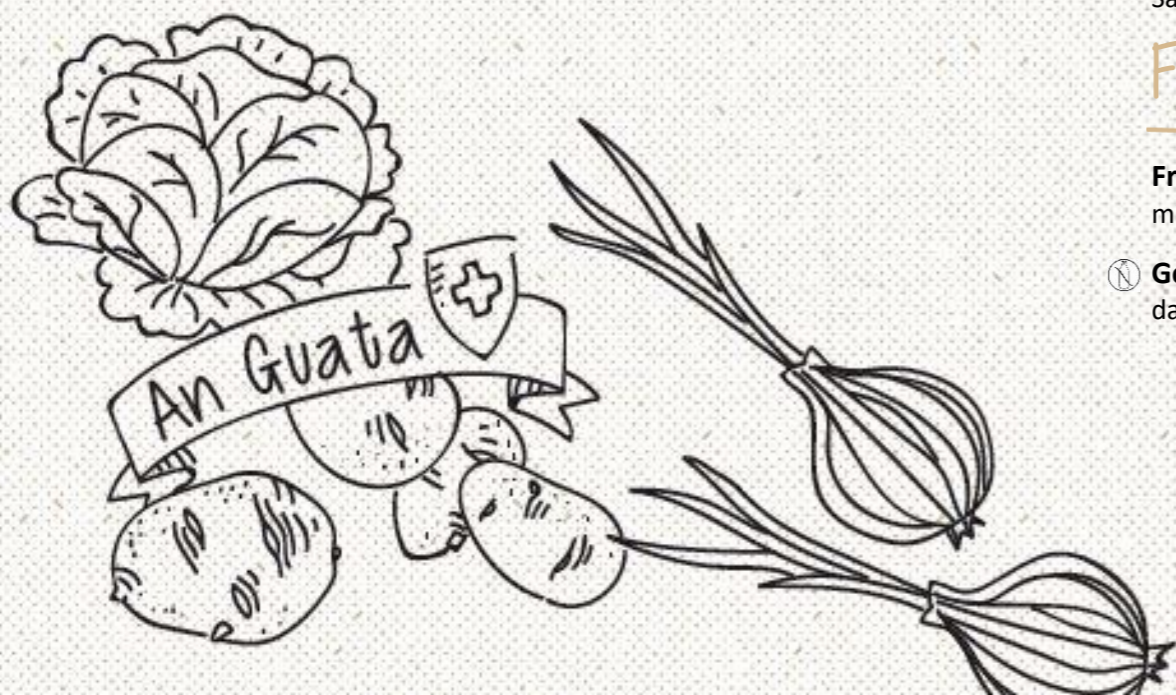
SUPPEN UND VORSPEISEN

☒ ☒ Lauchsuppe mit Thymianbirne	12.00
☒ Suppe der Woche	9.50
☒ ☒ Kleiner knackiger Kopfsalat	6.50
☒ ☒ Gemischter knackiger Kopfsalat mit Radiesli, Gurken und Tomaten	8.50
☒ Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	13.00
Saucen-Auswahl: Französisch, Italienisch oder Balsamico	
☒ Arven-Mutschli 80g mit hausgemachtem Fruchtebrot und gepickelter Senfsaat	18.00
☒ ☒ Hatecke's Hirschsalsiz 90g auf dem Holzbrettli serviert	17.00
Hausgemachte Crostini auch als dreierlei bestellbar	
mit Frischkäse, Randen , Honig und Baumnuss	7.00
mit Frischkäse, Kürbis , Salbei und Speck	7.00
mit «Le Parfait» und Rotwein-Zwiebeln	8.00

FONDUE CHINOISE ab 2 Personen

Auf Vorbestellung bis am Vortag Preis pro Person

Engadiner Rind-, Kalb-, Poulet-Fleisch	52.00
mit Beilagen nach Wahl und verschiedenen Saucen, 210g pro Person	



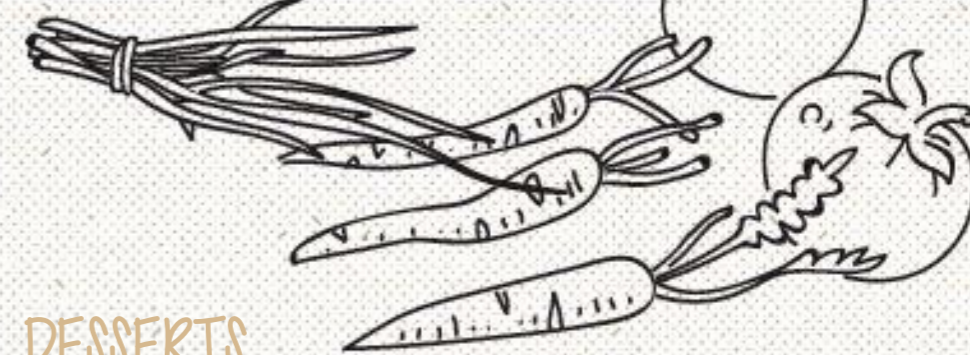
HAUPTGÄNGE

☒ Schupfnudeln mit Pilzen, Wirz, Federkohl und Raclettekäse	21.00
☒ ☒ Ossobucco vom Hirsch mit Oliven und getrockneten Tomaten dazu Polenta Bramata und Randen	38.00
☒ ☒ Geschmorte Rindsbäggli ca. 160g mit Kartoffelstock und Jus	37.00
Nani's Hackbraten ca. 200g dazu Kartoffelstock mit Kalbsrahm-Seeli	29.00
☒ Wildbratwurst von der Metzgerei Peduzzi 160g dazu Kartoffelstock und Rotkohlketchup	26.00
☒ Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel mit Mangoldstreifen, Speck, Käse und Röstzwiebeln	22.50
☒ ☒ Traditionelles Siedfleisch mit Wurzelgemüse, Kartoffel, Meerrettich und kräftiger Boullion	34.00
☒ ☒ Kutteln alla Fiorentina mit Tomatensauce, Wurzelgemüse und Polenta Bramata	26.00
Veltliner Pizzoccheri Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Knobli, Salbei, feinem Bergkäse und Parmesan	19.50
Capuns in Mangold gewickelter Knöpfleteig mit Speck, Salsiz, Kräuter, Bergkäse und Rahmsauce	34.00

FISCH

Frisch gemachte Egli-Knusperli ca. 150g mit Sauce Tartare und Kopfsalat	33.00
☒ Gebrautes Zanderfilet mit Federkohl ca. 140g dazu Kartoffelstock und Senfsauce geschwenktem Federkohl	29.00

☒ **Glutenfrei** ☒ **Laktosefrei**



DESSERTS

«öppis chlis» ein kleines Gebäck, dazu ein Espresso	7.00
☒ ☒ Frisches Caramelköpfli mit Rahm	7.00
☒ Mohn-Marzipan-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen	11.00
☒ Toblerone-Mousse mit Greyerzer Doppelrahm	11.00
Tatsch mit Apfelkompott und Quarkcreme	11.00

US DE CHINDHEIT

Schaumkuss Dubler aus Waltenschwil	2.60
Gasparini Stängel-Glacés je Die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein	2.90
☒ Waldfrucht-Joghurt , Caramel fior di Latte oder Stracciatella	

ÜSI APEROS

Mela Spritz Apfelsaft mit Prosecco und Minze	13.50
Säfte vom Obsthof Kohl aus dem Südtirol: 10cl	5.50
Gravensteiner Apfel, Rouge (Apfelsorte mit rotem Fruchtfleisch) oder Karotte	
Urban Lemonade	6.80
Yuzu Lime oder Calamansi	

Spezialitäten aus dem Bierschrank

Palü Bier aus Pontresina, Amber naturbelassen	32cl	7.90
Bernina Bier aus Pontresina, naturtrüeb	25cl	6.90
Quöllfrisch das Apenzeller Lager	25cl	4.90

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

HEIMATLI

