

SUPPEN

Wochensuppe	9.00
Engadiner Hochzeitssuppe mit einem Mini Capun	12.50

VORSPEISEN

Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Radiesli	8.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	13.00
Bruschetta mit Eierschwämmli	14.00

HAUPTGÄNGE

Fleischchäs aus dem Ofen mit Stocki, Seeli und Tagesgmües	20.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli, Pilzen und Tagesgmües	24.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nüdeli und Tagesgmües	36.00
Lammhaxe mit Stocki und Tagesgmües	44.00
Eglichnusperli mit Sauce Tartare und Salat	31.00
Gebratene Bergforellenfilets mit Nüdeli und Tagesgmües	32.00
Ghackets mit Hörnli mit Öpfelmues	18.00

ÄCHTI ENGADINER

Quark Pizokel mit Mangoldstreifen, Speck, Chäs und Röstzwiebeln	22.00
Pizzoccheri mit Wirz, Händöpfel und Spinat	24.00
Wild Capuns mit Hirschsalsiz, Chäs gratiniert und Rahmsauce	28.00

WILDZIIT

Patricks Wildhackbraten mit Stocki, Seeli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	26.00
Rehschnitzel an Cognac Rahmsöseli mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	39.00
Rehpfeffer mit Knöpfli, Marroni, Rotkohl, Preiselbeeren	32.00
Zu Wildgerichten servieren wir: Silberzwiebeln, Specklardons, Brotcroûtons, Kräuter und pochierte Birne	

DESSERTS

Süssmostcrème	7.00
Gebrannte Crème	7.00
Coupe Nesselrode	9.00
Swiss Kiss Aprikosenpüree, Sauerrahm, Amaretti	7.00
Coupe Dänemark	9.00