

## SUPPEN

**Engadiner Hochzeitssuppe** mit Mini Capunsi 12.50

## VORSPEISEN

**Kleiner knackiger Kopfsalat** 6.50

**Gemischter knackiger Kopfsalat** 8.50  
mit Radiesli, Gurken und Tomaten

dazu Sauce-Auswahl: französisch, italienisch oder Balsamico

**Hobelkäse-Plättli** 80g 24.00  
mit Tessiner Feigensenf und schwarzen Nüssen

**Hatecke's Hirschsalsiz** 90g 14.50

**Bruschetta mit Ziegenkäse aus Tschlin** 14.00  
dazu hausgemachte Zwiebel-Marmelade

## FISCH

**Frisch gemachte Egli-Knusperli** ca. 150g 33.00  
mit Sauce Tartare und Kopfsalat

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWST

## HAUPTGÄNGE

**Schweinskotelett Saltimbocca** 200g 34.00  
mit Plain in Pigna

**Kalbsrahmschnitzeli** ca. 160g 46.00  
dazu Malfatti

**Geschmorte Rindsbäggli** ca. 160g 37.00  
mit Kartoffelstock und Jus

**Nani's Hackbraten** ca. 200g 29.00  
dazu Kartoffelstock mit Kalbsrahm-Seeli

**Hausgemachte Engadiner Quarkpizokel** 22.50  
mit Mangoldstreifen, Speck, Käse  
und Röstzwiebeln

**Malfatti – kleine Gnochetti mit Spinat** 19.50  
dazu Salbei und brauner Butter

**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

Zu allen Hauptgängen unser erhalten Sie auf Wunsch un-  
ser «Tagesgmües»

## DESSERTS

### Hausgemachte Desserts

Frisches Caramelköppli mit Rahm 7.00

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce 9.00

Marroni-Küchlein im Glas mit Rahm 11.00

Mousse au Chocolat mit Schokoladenstücken 11.00

### Gasparini Stängel-Glacés

Die kleine Gelati-Manufaktur aus Münchenstein

Waldfrucht-Joghurt 2.90

Caramel Fior di Latte 2.90

Stracciatella 2.90

Schoko-Banane 2.90

## US DE CHINDHEIT

**Luftige Schaumküsse aus dem Unterland** 2.60

Schokodessert aus Waltenschwil AG

