

SOUPS / SOUPES

½

1/1

Flädliisuppe <i>Bouillon with strips of pancake</i> <i>Bouillon avec lanières de crêpe</i>	10.50	
Tomato cream soup <i>Velouté de tomates</i>	10.50	
Pumpkin cream soup <i>Velouté de potiron</i>	11.50	
Lentil soup <i>with bacon</i> <i>Soupe aux lentilles avec du lard</i>	13.50	
Barley soup of Grisons <i>Soupe à l'orge des Grisons</i>	10.50	
Veal cream soup <i>with a dash of Grappa</i> <i>Velouté de veau avec une goutte de Grappa</i>	13.00	

SALADS / SALADES

Green salad <i>with French or Italian dressing</i> <i>Salade verte avec sauce à la française ou à l'italienne</i>	9.50	
Mixed salad <i>with French or Italian dressing</i> <i>Salade mixte avec sauce à la française ou à l'italienne</i>	11.50	
Tomato salad <i>with mozzarella and fresh basil</i> <i>Salade caprese avec mozzarella et basilic frais</i>	14.50	
Green salad „Mimosa“ <i>with egg</i> <i>Salade verte composée “Mimosa” avec œuf</i>	12.50	
« Fitness » green salad <i>with chicken, egg and parmesan</i> <i>Salade verte avec pièces de poulet, œuf e Parmesan</i>		24.00
Green salad <i>with in Sherry sautéed prawns</i> <i>Salades verte avec crevettes géantes sautées au Sherry</i>	21.00	26.00
Green salad <i>with strips of smoked French duck breast</i> <i>Crevettes géantes sautées au Sherry</i>	18.00	24.00

STARTERS / ENTRÉES

Capuns <i>gratinated with cheese and butter</i> <i>Capuns gratinés au fromage et beurre</i>	14.50	23.00
Escargots <i>Bourguignon</i> <i>Escargots de Bourgogne</i>	15.50	24.00
Chanterelles <i>in cream sauce with noodles or polenta</i> <i>Chanterelles avec nouilles au beurre ou polenta</i>	19.50	25.00
Tortelloni <i>filled with spinach and quark with a creamy sauce of boletus</i> <i>Tortelloni farci aux épinards et séré à la crème aux cèpes</i>	18.00	25.00

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

<b>SAUTÉD BEEF FILET TIPS</b>	46.00
<i>with Pommery mustard cream sauce, plain rice and leaf spinach</i>	
<b>POINTES DE FILET DE BOEUF SAUTÉES</b>	
<i>à la crème moutarde au Pommery, riz blanc et épinards</i>	
<b>BEEF TENDERLOIN „Maître d’hôtel“ (160 gr.)</b>	49.00
<i>with French fries and vegetables</i>	
<b>FILET DE BOEUF “Maître d’hôtel” (160 gr.)</b>	
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO (180 gr.)</b>	46.00
<i>Tagliata of Beef (180 gr.) with French fries and vegetables</i>	
<b>TAGLIATA DE BŒUF (180 gr.)</b>	
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
<b>BEEF SKEWER</b> <i>Grilled meat, with herb butter and French fries</i>	29.50
<b>BROCHETTE À LA VIANDE DE BOEUF</b> <i>grillé</i>	
<i>avec du beurre aux herbes et pommes frites</i>	
<b>BEEFTARTARE (130 gr.)</b> <i>with toast and butter</i>	30.00
<b>TARTARE DE BOEUF (130 gr.)</b> <i>avec toast e beurre</i>	
<b>CHARNIGNA ENGIADINAISA</b>	42.00
<i>Sliced veal in cream sauce with mushrooms and Rösti</i>	
<b>CHARNIGNA ENGIADINAISA</b>	
<i>Viande de veau émincée à la crème avec champignons et Rösti</i>	
<b>ENGADINERSCHNITZEL</b>	44.00
<i>Escalope of veal with raw ham, mushrooms and spinach, served with Rösti</i>	
<b>ENGADINERSCHNITZEL</b>	
<i>Escalope de veau garnie avec jambon cru, herbes, champignons et épinards, servie avec Rösti</i>	
<b>WIENERSCHNITZEL</b> <i>of veal with French fries and vegetables</i>	42.00
<b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <i>de veau avec pommes frites et légumes</i>	
<b>OSSOBUCO GREMOLATA</b> <i>risotto made with saffron and vegetables</i>	42.00
<i>Risotto de safran et légumes</i>	
<b>KRAUTWICKEL</b>	28.00
<i>Meat fill with potatoes and vegetables</i>	
<b>ROULADE DE VIANDE HACHÉE</b> <i>avec pommes nature e légumes</i>	
<b>CORDON-BLEU</b> <i>of pork served with French fries</i>	29.50
<b>CORDON-BLEU</b> <i>de porc avec des pommes frites</i>	
<b>ENGADINERGESCHNETZELTES</b>	33.50
<i>Sliced pork Engadine style with chanterelles in cream sauce with plain rice</i>	
<b>ÉMINCÉ ENGADINOIS</b> <i>de porc avec chanterelles et riz blanc</i>	
<b>SLICES OF CHICKEN BREAST</b>	29.50
<i>with a creamy curry sauce, garnished with fruit, served with plain rice</i>	
<b>FILET DE POULET ÉMINCÉ</b>	
<i>à la sauce crème au curry, garni de fruits et servi avec du riz blanc</i>	

LUNCH MEALS  
(12:00 noon until 2:00 p.m.)

MENU DE DÉJEUNER  
(12.00 heures jusqu'à 14.00 heures)

RICH SALAD PLATE <i>with egg</i>	18.00
ASSIETTE DE SALADE RICHE <i>avec oeuf</i>	
BÜNDNERTELLER	
<i>Plate of dried meat of Grisons with bread and butter</i>	29.50
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE <i>avec du pain et beurre</i>	
CHEESE RAREBITS <i>with ham and fried egg</i>	18.00
CROÛTES AU FROMAGE <i>avec jambon et oeuf au plat</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	19.00
SPAGHETTI AL PESTO	18.00
SPAGHETTI NAPOLI	16.00
VEAL BRATWURST (Sausage) <i>with onion sauce</i>	22.50
<i>French fries and vegetables</i>	
<i>with Rösti and vegetables</i>	24.50
SAUCISSE À RÔTIR DE VEAU <i>avec sauce aux oignons</i>	22.50
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
<i>avec Rösti et légumes</i>	24.50
BREADED PORK ESCALOPE <i>with French fries and green salad</i>	26.00
ESCALOPE DE PORC PANÉE	
<i>avec pommes frites et salade verte</i>	