

<u>SOUPS / SOUPES</u>	½	1/1
Flädli <i>suppe Bouillon with strips of pancake</i> Bouillon avec lanières de crêpe	10.50	
Tomato cream soup Velouté de tomates	12.50	
Pumpkin cream soup Velouté de potiron	11.50	
Lentil soup with bacon Soupe aux lentilles avec du lard	13.50	
Barley soup of Grisons Soupe à l'orge des Grisons	12.50	
Veal cream soup with a dash of Grappa Velouté de veau avec une goutte de Grappa	13.00	

SALADS / SALADES

Green salad with French or Italian dressing Salade verte avec sauce à la française ou à l'italienne	9.50	
Mixed salad with French or Italian dressing Salade mixte avec sauce à la française ou à l'italienne	11.50	
Tomato salad with mozzarella and fresh basil Salade caprese avec mozzarella et basilic frais	14.50	
Green salad „Mimosa“ with egg Salade de mâche composée „Mimosa“ avec œuf	12.50	
Green salad with in Sherry sautéed prawns Salade verte avec crevettes géantes sautées au Sherry	22.00	29.00
Green salad with strips of smoked French duck breast Salade verte avec de maret de canard fumé	18.00	24.00
Fitness sliced chicken on green salad and Parmesan cheese Fitness Salade verte avec pièces de poulet et copeaux de Parmesan		24.00
Salade Niçoise with tuna, potatoes and beans Salade Niçoise de thon	16.00	21.00
Melon with raw ham Melon au jambon cru	16.00	

STARTERS / ENTRÉES

Carpaccio of beef, Parmesan cheese and mushroom-balsamic dressing Carpaccio de boeuf, Parmesan e bolet-balsamico sauce	23.50	
Vitello tonnato Vitello tonnato	21.00	29.00
Capuns gratinated with cheese and butter Capuns gratinés au fromage et beurre	16.50	24.00
Escargots Bourguignon Escargots de Bourgogne	22.50	
Chanterelles in cream sauce with noodles Chanterelles avec nouilles au beurre	19.50	25.00
Tortelloni filled with spinach and quark with a creamy sauce of boletus Tortelloni farci aux épinards et séré à la crème aux cèpes	19.50	25.00

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

SAUTÉD BEEF FILET TIPS	48.00
<i>with Pommery mustard cream sauce, plain rice and leaf spinach</i>	
POINTES DE FILET DE BOEUF SAUTÉES	
<i>à la crème moutarde au Pommery, riz blanc et épinards</i>	
BEEF TENDERLOIN „Maître d’hôtel“ (160 gr.)	52.00
<i>with French fries and vegetables</i>	
FILET DE BOEUF “Maître d’hôtel” (160 gr.)	
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
TAGLIATA DI MANZO (180 gr.)	46.00
<i>Tagliata of Beef (180 gr.) with French fries and vegetables</i>	
TAGLIATA DE BŒUF (180 gr.)	
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
BEEF SKEWER Grilled meat, with herb butter and French fries	32.00
BROCHETTE À LA VIANDE DE BOEUF grillé	
<i>avec du beurre aux herbes et pommes frites</i>	
BEEFTARTARE (130 gr.) with toast and butter	34.00
TARTARE DE BOEUF (130 gr.) avec toast e beurre	
CARPACCIO of Bresaola with parmesan cheese and boletus	33.00
CARPACCIO de Bresaola avec copeaux de Parmesan et cèpes	
CHARNIGNA ENGIADINAISA	44.50
<i>Sliced veal in cream sauce with mushrooms and Rösti</i>	
CHARNIGNA ENGIADINAISA	
<i>Viande de veau émincée à la crème avec champignons et Rösti</i>	
ARTURO-SCHNITZEL	44.00
<i>Escalope of veal with raw ham, mushrooms and spinach, served with Rösti</i>	
ARTURO-SCHNITZEL	
<i>Escalope de veau garnie avec jambon cru, herbes, champignons et épinards, servie avec Rösti</i>	
WIENERSCHNITZEL of veal with French fries and vegetables	44.50
ESCALOPE VIENNOISE de veau avec pommes frites et légumes	
CORDON-BLEU of pork served with French fries	32.00
CORDON-BLEU de porc avec des pommes frites	
SLICES OF VEAL LIVER with Rösti and vegetables	38.00
ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU avec Rösti e légumes	
ENGADINERGESCHNETZELTES	33.50
<i>Sliced pork Engadine style with chanterelles in cream sauce with plain rice</i>	
ÉMINCÉ ENGADINOIS de porc avec chanterelles et riz blanc	
SLICES OF CHICKEN BREAST	32.00
<i>with a creamy curry sauce, garnished with fruit, served with plain rice</i>	
FILET DE POULET ÉMINCÉ	
<i>à la sauce crème au curry, garni de fruits et servi avec du riz blanc</i>	

LUNCH MEALS
(12:00 p.m. to 1:45 p.m.)

MENU DE DÉJEUNER
(12h00 à 13h45)

RICH SALAD PLATE <i>with egg</i>	18.00
ASSIETTE DE SALADE RICHE <i>avec oeuf</i>	
BÜNDNERTELLER	29.50
<i>Plate of dried meat of Grisons with bread and butter</i>	
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE <i>avec du pain et beurre</i>	
CHEESE RAREBITS <i>with ham and fried egg</i>	19.50
CROÛTES AU FROMAGE <i>avec jambon et oeuf au plat</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	19.00
SPAGHETTI AL PESTO	18.00
SPAGHETTI NAPOLI	18.00
VEAL BRATWURST (<i>Sausage</i>) <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>	27.50
ESCALOPE DE PORC PANÉE	
<i>avec pommes frites et salade verte</i>	