

L'ANTEPAST

Asperges vertes gratinées au Parmesan 🌀	26
<i>Grüner Spargel mit Parmesan Käse gratiniert</i> Green asparagus gratinated with Parmesan cheese	
Carpaccio de viande de chevreuil avec sel d'herbes de montagne et cèpes marinées	32
<i>Dünne rosa Scheiben vom Reh mit Bergkräutersalz und marinierten Pilzen</i> Thin slices of venison with mountain herbs salt and marinated ceps	
Duo de filets de truite fumée de la région et saumon fumé maison, crème sauce raifort au citron	32
<i>Geräuchertes Forellen Filet aus der Region, hausgemachter, geräucherter Lachs, Sahne Meerrettich mit Zitrone</i> Smoked trout filet from the region and homemade, smoked salmon, horseradish cream sauce with lemon	
Cassiolette de petits légumes d'hiver à la truffe noire 🌀	34
<i>Winter Gemüse Cassiolette mit schwarzem Trüffel</i> Winter vegetable cassiolette with black truffles	
Viande de Grisons de la boucherie Hatecke, salsiz de gibier, radis et fromage du vacher	34
<i>Bündner Fleisch von der Metzgerei Hatecke, Wildsalsiz, Radieschen und Käse vom Senner</i> Air-dried beef from the butchery Hatecke and game salsiz Grisons style, radish and artisanal cheese	
Salade de mâche et morceaux de terrine de foie gras, sauce Cumberland	38
<i>Feldsalat mit Gänseleber Terrine, Cumberland Sauce</i> Lamb's lettuce with goose liver terrine, Cumberland sauce	
Les fines belons	Prix selon marché
<i>Belon Austern</i>	<i>Marktpreis</i>
Belon oysters	Market-price

LAS SCHOPPAS

Potage de Grisons	24
<i>Bündner Gersten Suppe</i> Barley soup Grisons style	
Consommé de queue de bœuf au Porto	26
<i>Klare Ochsenchwanz Suppe mit Porto</i> Clear oxtail soup with port wine	
Consommé avec petites canederlis et ciboulettes	26
<i>Rinder Kraftbrühe mit Knödeln und Schnittlauch</i> Beef consommé with dumplings and chives	
Classique soupe à l'oignon et croutons au Gruyère 🌀	26
<i>Klassische Zwiebel Suppe mit Gruyère Croûtons</i> Traditional onions soup and Gruyere croûtons	

LAS PASTAS

Pizzoccheri à la mode de Poschiavo - nouilles de sarrasin aux haricots verts	27
Pommes de terre, épinards et fromage 🌀	
<i>Pizzoccheri nach Puschlaver Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat und Käse</i> Pizzoccheri Puschlav style - buckwheat pasta with French beans, potatoes, spinach and cheese	
Ravioli aux cèpes et ricotta, beurre de thym 🌀	28
<i>Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta Käse, Thymianbutter</i> Ravioli with porcini and ricotta cheese, butter thyme	
Capuns Engadinoise – côtes de bette, pâte de «Spätzli», légumes et crème de fromage 🌀	28
<i>Capuns Engadiner Art – Mangoldblätter, Spätzliteig, Gemüse, Käse Sauce</i> Engadin style »Capuns« - mangold leaves, »spätzli« dough, vegetables with cheese and cream sauce	
Tranche de polenta au Brie fondant, truffe noire et coulis de persil 🌀	38
<i>Polenta-Schnitte mit geschmolzenem Brie, schwarzem Trüffel und Petersilien Sauce</i> Slice of polenta with melted Brie, black truffles and parsley sauce	

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.

Taglierini au homard, tomates et basilic	45
<i>Taglierini mit Hummer, Tomaten und Basilikum</i>	
Taglierini with lobster, tomatoes and basil	

CAVIAR

Caviar «Oscietre Golden», blinis ou pommes de terre au four (50 gr.)	300
<i>Caviar «Oscietra Golden», mit Blinis oder Ofenkartoffel</i>	
Caviar »Oscietra Golden«, with blinis or oven baked potato	

ILS PESCHS

Filets de truite rôtis aux thym sauvage, jardinière de légumes et pommes de terre nature	43
<i>Forellen Filets gebraten mit wildem Thymian, gemischtem Gemüse und Kartoffeln</i>	
Trout filets roasted with wild thyme, vegetables and potatoes	
Crevettes géantes au curry et riz pilaf	46
<i>Riesenkrevetten mit Curry und Pilaw Reis</i>	
King prawns with Curry and pilaf rice	
Filets de sole à la crème au citron vert, jardinière de légumes et pommes de terre nature	48
<i>Seezungen Filets mit Limetten Sauce, gemischtem Gemüse und Kartoffeln</i>	
Sole filets with lime sauce, vegetables and potatoes	
Pavé de loup de mer aux tomates, olives et câpres, légumes et pommes de terre nature	50
<i>Wolfsbarsch Filet mit Tomaten, Oliven und Kapern, Gemüse und Kartoffeln</i>	
Sea bass filet with tomatoes, olives and capers, vegetables and potatoes	

SPECIALITEDS DA CHARN

Médailles de chevreuil, sauce au vin rouge de Valtellina, choux rouges et «Spätzli» au beurre	50
<i>Reh Medaillon, Veltliner Rotwein Sauce, Rotkohl und Butterspätzli</i>	
Médaille of venison, red wine sauce from Valtellina, red cabbage and butter »spätzli«	
Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau avec cèpes et sauce à la crème, roesti	50
<i>Kalbs Geschnetzeltes nach Engadiner Art mit Steinpilzen und Rahmsauce, Rösti</i>	
Sautéed sliced veal Engadin style with ceps and cream sauce, potato rösti	
Pojarski de veau et volaille, sauce crème au foie gras, pois mange-tout et truffes noires, taglierini	50
<i>Kalbs und Geflügel Pojarski, Gänseleber Rahmsauce, Kefen, schwarzer Trüffel, Taglierini</i>	
Veal and chicken Pojarski, goose liver cream sauce, peas and black truffles, taglierini	
Suprême de canard à l'orange, jardinière de légumes et pommes dauphines	55
<i>Enten Brust «à l'orange», Gartengemüse und Dauphine-Kartoffeln</i>	
Duck breast with orange sauce, vegetables and dauphine potatoes	
Côtelettes d'agneau aux herbes de l'Engadine, haricots verts et pommes duchesses	55
<i>Lamm Koteletten mit Engadiner Kräutern, grünen Bohnen und Duchesse-Kartoffeln</i>	
Lamb cutlets with Engadin herbs, French beans and duchess potatoes	
Tournedos de bœuf aux cèpes de Valtellina et sauce à la crème, légumes et pommes de terre rôties	75
<i>Rinds Tournedos mit Pilzen aus dem Veltlin und Rahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln</i>	
Beef tournedos with ceps from Valtellina and cream sauce, vegetables and roasted potatoes	

🌿 = Plat vegetarian

Please contact the service staff for information about contained allergens.

Meat Origin: Veal: CH; Beef: CH, Australia*, Ireland; Poultry: France; Game: Austria; Lamb: Australia*, Scotland
 Fish Origin: CH, France, Italy, Holland, Scotland, Iceland*, USA*, Vietnam*, South Africa*, Philippines*

*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7% VAT.