

Salis

RESTAURANT & GRILL


SALATE


Nüssli Salat, Bergeller Chagölin 14,- 

Frischer Blattsalat, Dörrfrüchte, karamellierte Baumnüsse 14,-   

Wirzsalat nach Engadiner Art, Rosinen, Apfel 14,-   

VORSPEISEN

Kalbstartar (60g / 130g) 25,- / 38,- 

Hirschtrockenfleisch-Carpaccio und Zwetschgen 17,- / 29,- 

Lachstarte und Crème Fraîche 23,-

Randentartar und Ziegenkäse 20,- 

SUPPEN

Kürbis - Maroni Schaumcremesuppe 11,- / 18,- 

Kraftbrühe mit Spinatknödel 11,- / 18,-


Engadiner Hochzeitssuppe 11,- / 18,-  

 Vegetarisch  Vegan.  Glutenfrei


Das Abendessen wird zwischen 18.30 - 21.00 serviert. Die Preise sind in CHF MwSt.


HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Engadiner Lammkotelett am Stück gebraten
auf Honig-Thymian Jus 54,- chf 

Geschmorrt Kalbsbäckli
Tagesgemüse und Beilage nach Wahl 54,- chf 

Im Bier geschmorrt Engadiner Rindsbraten
Tagesgemüse und Beilage nach Wahl 48,- chf 

Originales Bistecca Fiorentina vom offenen Grill 78,- chf p.P.
(nur Samstag & Sonntag) 

Rib Eye vom offenen Grill 70,- chf p.P.
(nur Samstag & Sonntag)


FISCH

Saiblingsfilet Engadiner-Art
schaumige Butter, Dampfspinat und Salzkartoffeln 52,- chf

Lostallo Lachs gebraten
Dampfspinat und Salzkartoffeln 52,- chf 

Schweizer Forelle vom offenen Grill 52,- chf
(nur Samstag & Sonntag)



 Vegetarisch  Vegan.  Glutenfrei

Das Abendessen wird zwischen 18.30 - 21.00 serviert. Die Preise sind in CHF MwSt.




VEGETARISCH


Zitronen-Auberginen-Risotto 32,- chf 

Hokkaido Kürbis im Ofen geschmorrt
Kartoffelspuma und schwarzen Trüffel 32,- chf   

Frische Polenta und Auberginensauce 30,- chf  


ENGADINER SPEZIALITÄTEN

Lammverdämpf «da barba Jachen»
Tagesgemüse und Beilage nach Wahl 44,- chf 

Tuortun d'Ardez
Tagesgemüse und Beilage nach Wahl 44,- chf 

Engadiner Quarkpizokel und Krautstil 32,- chf 

BEILAGEN

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, 
Risotto (nature), Polenta (nature)
Extra Portion 6,- chf

 Vegetarisch  Vegan.  Glutenfrei

Das Abendessen wird zwischen 18.30 - 21.00 serviert. Die Preise sind in CHF MwSt.



DESSERT

Münstertaler Schokoladenkuchen 14,- chf 

Apfelstrudel mit Vanillesauce 14,- chf

Karamell-Köpfler mit Rahm 14,- chf

Glacé und Sorbet von Gletsch Balnot 4.50,- chf pro Kugel

DIGESTIFS

Urs Hecht, Traubenbrand Merlot 2cl, 16,- chf

Malanser Marc Barrique, Gian Boner 2cl, 9,- chf

Grappa Il Moscato di Nonino 2cl 8,- chf

 Vegetarisch  Vegan.  Glutenfrei

Das Abendessen wird zwischen 18.30 - 21.00 serviert. Die Preise sind in CHF MwSt.



HERKUNFT

Fleisch: Schweiz, Italien
Geflügel: Frankreich
Fisch: Schweiz

Wir legen Wert saisonale und lokale Produkte zu verwenden.

Wir wählen unsere Zulieferer nach strikten Qualitätsmerkmalen aus, wobei der nachhaltige und respektvolle Umgang mit unserer Umwelt und den Tieren im Zentrum steht.

Wir informieren Sie gerne über die Zutaten und mögliche Allergene.
Wir passen unsere Gerichte gerne vegan, glutenfrei oder ohne bestimmte Allergene an, soweit dies möglich ist.

 Vegetarisch  Vegan.  Glutenfrei

Das Abendessen wird zwischen 18.30 - 21.00 serviert. Die Preise sind in CHF MwSt.