

WILD SPEZIALITÄTEN

Rehpfeffer

Herbstgemüse, Früchte & hausgemachte Butterknöpfli

39

Hirschpfeffer

Herbstgemüse, Früchte & hausgemachte Butterknöpfli

39

Rosagebratenes Hirschfilet auf Orangen-Pilzrahmsauce

Herbstgemüse, Früchte & hausgemachte Butterknöpfli

52

Rosagebratenes Rehkarree an Salsa Dolce Brusco

Herbstgemüse, Früchte & hausgemachte Butterknöpfli


52

Rosagebratener Rehrücken



Herbstgemüse, Früchte & hausgemachte Butterknöpfli

Ab 2 Personen / 75 pro Person

Vegetarischer Teller

Herbstgemüse, Früchte & hausgemachte Butterknöpfli 28 

SALATE & VORSPEISEN

Randencarpaccio mit Ziegenkäse an Orangendressing 16  

Blattsalat mit Hirschfiletstreifen & Beeren an Himbeerdressing 18 


Federkohlsalat mit Speck 16   

Forellen-Ceviche mit Wildkräuterbouquet 16 

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe mit Wildfleischravioli 16


Hausgemachte Kraftbrühe mit Birnenravioli 16

Kürbis-Marroni-Cremesuppe mit frittiertem Ingwer 14 

Für weitere vegetarische / vegane Optionen oder bei Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rindsentrecôte vom Grill
Tagesgemüse & Beilage nach Wahl 59 

FISCH

Puschlaver Forelle nach Engadiner Art
Spinat & Beilage nach Wahl 38

Puschlaver Saibling nach Engadiner Art
Spinat & Beilage nach Wahl 38

VEGETARISCH

Rotweinrisotto mit Dörrbirnen & Taleggio 32   

Kartoffelgnocchi mit Kürbiswürfeln & gerösteten Nüssen 32 

Süsskartoffelstrudel mit Marroni, Spinat, Pinienkernen
& Preiselbeer-Dip 32 

Für weitere vegetarische / vegane Optionen oder bei Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

ENGADINER SPEZIALITÄTEN

Lammverdämpft
Tagesgemüse & Beilage nach Wahl 48

Tuortun d'Ardez
Tagesgemüse & Beilage nach Wahl 48

Engadiner Spinatpizokel & Krautstiel 32 

BEILAGEN

Hausgemachte Butterknöpfli
Hausgemachte Spinat-Rahmknöpfli
Salzkartoffeln
Pommes Frites
Jasminreis (nature)
Gedämpfter Spinat
Extra Portion 6

Für weitere vegetarische / vegane Optionen oder bei Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

DESSERT

Vermicelles mit Meringue & Marroni 14 

Veganer Brownie mit Fruchtkompott & hausgemachtem Minzsorbet
14 

Preiselbeer-Tiramisù 14  

Crema Catalana 14  

Hausgemachtes Minzsorbet 10   

Glacé & Sorbet von Moritz Gelato 4.50 pro Kugel

Für weitere vegetarische / vegane Optionen oder bei Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Personal.



HERKUNFT

Fleisch: Schweiz, Österreich, Neuseeland

Geflügel: -

Fisch: Schweiz

Wir legen Wert darauf, 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.