

Warme Küche 12 - 14.30 Uhr

Suppen

| | | |
|---------------------------------|-----|-----------|
| Gerstensuppe mit Trüffelöl | | 11.90 CHF |
| Rinds-Consommé mit Speck-Knödel | | 11.90 CHF |
| Tagessuppe | ✓ ✓ | 9.90 CHF |

Zu jeder Suppe servieren wir eine regionale Brotauswahl

Vorspeisen

| | | |
|---|-----|----------------------------|
| Herbstsalat mit gebratenem Rehfleisch aus dem Engadin, Eierschwämmen, Himbeer-Dressing und rosa Pfeffer | | klein / gross 24.50 CHF |
| Siedfleischsalat Chesa Salis mit frischem Meerrettich und Haus-Dressing | | 12.50 / 19.50 CHF |
| Randen Carpaccio mit Ruccola und Ziegenkäse | ✓ | 18.50 CHF |
| Linsensalat mit Gemüse und Kräuter-Sesam-Dressing | ✓ ✓ | 10.50 / 17.50 CHF |
| Gemischter Salat mit Hausdressing | ✓ ✓ | 8.50 / 12.50 CHF |

Zu jedem Salat servieren wir eine regionale Brotauswahl

Warme Speisen

| | | |
|--|---------|-----------------|
| Ayurvedisches Tali: eine harmonisch und liebevoll zusammengestellte Variation aus Gemüse, Basmati Reis-Quinoa, Linsen Dal, Papadam, Chutney und Raita (Joghurt Dip) - vegan als Option | ✓ (✓) | 32 CHF |
| Hirschpfeffer aus dem Engadin in Wacholder-Sauce mit Rotkraut, hausgemachten Spätzli, karamellisierten Marroni und Apfel-Preiselbeer-Kompott | | 37 CHF |
| Traditionelle Engadiner Capuns in Sahnesauce mit Bündnerfleisch - vegetarisch als Option | (✓) | 21 CHF / 26 CHF |
| Kräuterknödel mit Bever-Käse auf Salatbett mit Tomaten und Hausdressing | ✓ | 19.50 CHF |
| Tatsch (Kaiserschmarrn) mit Mandelstiften und Früchte-Kompott | ✓ | 18.50 CHF |

Dessert

| | | |
|--|-------------|-----------|
| Schokotörtchen mit Tonka Glacé | | 10.50 CHF |
| Verschiedene hausgemachte Kuchen und Strudel | | 6 CHF |
| Hausgemachte Waffel (nature, Puderzucker, Zimt & Zucker) | | 6 CHF |
| Topping: Nutella, Banane, Ahornsirup, rote Beeren | pro Topping | 1.50 CHF |
| Glacé und Sorbet aus Graubünden von Glatsch Balnot (Glacé: Arvenholz, Schokolade, Tonka, Vanille, Zwetschge / Sorbet: Zitrone) | pro Kugel | 3.50 CHF |