

Vegetarische Speisen
Tratgas vegetalas

* **Gemüseteller**
Plats da legums

10.50

* **Tofu-Geschnetztes an Pilzsauce mit Reis und Gemüse**
Staglià da tofu en sosa da bulieus cun ris e legums

12.-

Spinatravioli mit Rahmsauce
Raviolis da spinat en sosa da groma

11.50

Kinderteller
Plat d'uffants

* **Rahmgeschnetztes, Pommes frites, Gemüse**
Charn stagliada cun gromà, pommes frites, legums

7.-

Fleisch- und Fischgerichte
Tratgas de charn e da pesch

* **Forellenfilet an Haselnussbutter, Reis**
Filet da litgivas cun paintg da nitscholas, ris

14.50

* **Einheimisches Truthahngeschnetztes an Pilzsauce, Rösti**
Staglià da galdin indigen en sosa da bulieus, tartuffels rostids

12.50

* **Gefüllte Schweinsschnitzel, Pizokels, Gemüse**
Talgias da portg emplenidas, bizochels, legums

16.50

* **Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse**
Entrecôte cun paintg dad ervas, pommes frites, legums

20.-

* **Lammkoteletten nach Bäckerart, Maisknödel, Gemüse**
Cotlettas da tschut a la moda da pasterners, amplieus, legums

20.-

* Diese Gerichte werden von 11.45–14.00 und von 18.00–21.00 Uhr serviert.
Die übrigen Gerichte von 11.45–22.00 Uhr.

* Questas tratgas vegnan servidas da las 11.45–14.00 e da las 18.00–21.00.
Las autras tratgas da las 11.45–22.00.

Suppen
Schuppas

Bündner Gerstensuppe
Schuppa da giutta 4.-

Fettfreie Gemüsebouillon,
rein vegetarisch 3.-
Broda da legums
senza grass, vegetara

Zum Aperero
Tar l'aperero 3.-

Oliven
Olivas 3.-

Marinierte Pilze
Bulieus marinads 3.-

Kroepoek
Croepoec 3.50

Salate und kalte Teller
Salatas e plats fraids

Saisonsalat 4.-
Salata da stagion

Gemischter Salat 5.50
Salata maschadada

Salatteller 8.50
Plat da salata

Ucliva-Teller mit
Fleisch und Salaten 11.50
Plat (Ucliva) cun
charn e salatas

Hirtensalat mit
Geisskäse 10.50
Salata da pasturs
cun chaschiel-chaura

Bündner Teller 15.-
Plat grischun

Siedfleischsteller 11.-
Plat da charn cotga

Unsere Salatsaucen (französische, italienische, Sesam) werden mit biologischen, kalt-gepressten Ölen zubereitet. Nossas sosas da salata (franzosa, taliana, sesam) vegnan fätgas cun ielis biologics, struclads da fraid.

Wir verwenden in unserer Küche wenn immer möglich Freiland Eier sowie Gemüse, Getreide und Freilandfleisch aus biologischem Anbau. Nus duvrain tant sco pussaivel ovs ord traga al liber e legums, graun e charn ord cultiras biologicas per nossa cuschina.

Bündner Spezialitäten Spezialitads grischunas

Pizokelgratin an Salbei mit Apfelmus (vegetarisch) 9.-
Gratinada da bizochels cun salvgia e buglia da maila (vegetar)

Waltensburges Capuns 11.-
Capuns da Vuorz

Bündner Maisknödel mit Dörrbitnen (vegetarisch auf Wunsch) 12.-
Amplieus grischuns cun paira tosta (sin gävisch er vegetar)

Der Ausschank von Alkohol an Restaurantgäste ist von einer Bewilligung abhängig. Diese wurde uns von der Bündner Regierung bis heute leider nicht erteilt. Hotelgäste sind gesetzlich von dieser Regelung ausgenommen.