

WIRTSCHAUS-MITTAGSMENÜ

Menu du midi d'auberge / lunch menu

Kartoffelsüppchen mit Speckcroutons

Crème Parmentier aux croûtons de pain et lard

☆☆☆

Hirschpfeffer „Rodolfo“

Butterspätzli, geschmortes Rotkraut und Rosenkohl

Civet de cerf « Rodolfo »

Spätzli au beurre, chou rouge braisé et chou de Bruxelles

oder / ou

Gebratenes Lachsfilet mit Bouillabaisse

Oliven-Risotto und Gemüse

Filets de saumon sautés à la sauce Bouillabaisse

Risotto aux olives et légumes

☆☆☆

Tiramisu im Einmachglas mit Marsalaeis

Tiramisu en verre à la glace de Marsala

Menü CHF 45.00

Tagesteller CHF 30.00 - Tagesdessert CHF 14.00

KALTE GERICHTE

Hors-d'œuvres / Starters

Grüner Blattsalat oder gemischter Salat ab CHF 10.50

Salade mêlée

Mixed salad

Tatar vom Rindsfilet mit Toast 80 g CHF 28.00

Tartare de filet de boeuf et toast

120 g CHF 34.00

Beefsteak tatar with toast

Rauchlachs mit Meerrettichmousse und Toast CHF 24.00

Saumon fumé au raifort Chantilly et toast

Smoked salmon with creamy horseradish and toast

ENGADINER SPEZIALITÄTEN

Spécialités d'Engadine - *Engadine specialities*

Chastè's Buchweizenmehlpizocalls mit Wirsing, Speck und Käse CHF 19.00

Pizocalls de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage

Pizocalls of buckweat flour with cabbage, bacon and cheese

Capuns Sursilvans mit Coppa und leichter Rahmsauce CHF 25.00

Capuns Sursilvans à la coppa et sauce crème

Capuns Sursilvans with coppa and cream sauce

HAUPTGERICHTE

Plats de résistance / Main dishes

- Spaghettini mit mediterranen Aromen und Olivenöl Extra Vergine** CHF 16.00
 Spaghettini aux parfums à la méditerranéenne et huile d'olives extra vergine
Spaghettini with mediterranean flavors and olive oil extra vergine
- Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce und Baumnüssen** CHF 18.00
 Gnocchi Parmentier à la sauce de fromage bleu et noix
Potatoes gnocchi with blue cheese sauce and walnuts
- Blätterteigpastetchen mit Pilzen und Rahmsauce** CHF 19.00
 Vol-au-vent aux champignons et sauce crème
Puff paste with mushrooms and creamy sauce
- Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites** CHF 22.00
Escalope de porc panée et pommes frites
In breadcrumbs fried escalope of pork with French fries
- Kalbskutteln Grossmutterart mit Salzkartoffeln** CHF 20.00
Tripes de veau à la grand-mère et pommes nature
Veal trip grandmother style with boiled potatoes
- Saltimbocca vom Engadiner Kalb mit Marsalajus** CHF 35.00
Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur
Saltimbocca de veau au jus de Marsala, risotto au vin blanc et légumes
Saltimbocca of veal with Marsala gravy, white wine risotto and vegetables
- Bouillabaisse von Süßwasser- und Meeresfischen** kl. Port. CHF 27.00
Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer gr. Port. CHF 37.00
Fish soup of sea- and freshwater fish with saffron
- Hechtklösschen auf Blattspinat, Hummersauce und Salzkartoffeln** CHF 30.00
Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes nature
Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and boiled potatoes

DESSERTS

Desserts et pâtisserie maison

- Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari** CHF 14.00
Sorbet de fleurs de sureau au Bündner Röteli ou Campari
Sorbet of elderflower with Bündner Röteli or Campari
- Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier** CHF 16.00
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier
Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier
- Tiramisu im Einmachglas mit Marsalaeis** CHF 14.00
Tiramisu en verre à la glace de Marsala
Tiramisu with Marsala ice-cream
- Engadiner Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompot und Honigeis** CHF 15.00
,Kaiserschmarren d'Engadine, compote de prunes et glace de miel
Pancake Engadine style with plum compote and honey ice-cream

FRISCHE SUPPEN

Nos soupes / our soups

Gulaschsuppe Soupe de goulache <i>Goulache soup</i>	CHF 15.50
Bündner Gerstensuppe Soupe d'orges des Grisons <i>Grison barley soup</i>	CHF 12.50
Tomatencremesuppe  Crème de tomate <i>Creamy tomato soup</i>	CHF 12.50
Zitronengras- Kokossuppe  Soupe d'herbes citronnelle et coco <i>Lemon gras soup with coconut</i>	CHF 12.50
Karotten- Ingwersuppe  Soupe de carottes au gingembre <i>Soup of carrots with ginger</i>	CHF 12.50
Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl  Soupe de courge à l'huile de pépins de courge <i>Pumkin soup with oil of pumpkin seeds</i>	CHF 12.50
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Consommé Célestine <i>Clear soup with pancake strips</i>	CHF 12.50

BELEGTE BROTE

Sandwiches / sandwiches

mit Käse / au fromage / with cheese	CHF 9.50
mit Salami / au salami / with peperoni	CHF 9.50
mit Kochschinken / au jambon cuit / with ham	CHF 9.50
mit Bündner Rohschinken / au jambon cru / with raw ham	CHF 11.50
mit Bündnerfleisch / viande séchées des Grisons / dried Grisons meat	CHF 15.00

ARTe CUCINA „KOCHBUCH“



Kunst und Kochen von Rudolf Mirer als Kunstmaler und Rudolf Pazeller als Koch. Das Buch wurde im 2012 mit der Schweizer Goldlorbeeren-Medaille ausgezeichnet und ist bei uns zum Marktpreis erhältlich.

CHF 56.00

IMBISSE

Snacks / snacks

Bündnerteller mit Engadiner Alpkäse, 140 g (1 Person) (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohessspeck, Coppa und Alpkäse) (Viandes des Grisons, jambon cru, saucisse d'Engadine, lard, coppa et fromage d'alp) (Grisons dry meat, raw ham, dried Engadin sausage, coppa and Engadin cheese)	CHF 26.00
Bündnerplatte mit Engadiner Alpkäse, 200 g (2 Personen) (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Rohessspeck, Coppa und Alpkäse) (Viandes des Grisons, jambon cru, saucisse d'Engadine, lard, coppa et fromage d'alpage) (Grisons dry meat, raw ham, dried Engadin sausage, coppa and Engadin cheese)	CHF 33.00
Engadiner Salsiz Saucisse d'Engadine Engadine sausage	CHF 12.00
Portion Engadiner Alpkäse, 120 g Portion de fromage d'alp Portion cheese from the mountain pasture	CHF 14.00
Wurst- Käsesalat 140 g mit Blattsalaten Salade de charcuterie et fromage Salad of cold meats and cheese	CHF 14.00
Käsefondue ab 2 Personen nur auf der Restaurant-Terrasse oder Bar-Grotta	pro Pers. CHF 25.00

AUS UNSERER PATISSERIE

Pâtisserie maison / Home-made pastries



Früchtewähe ohne Rahm CHF 6.50
Gâteau de fruits sans Chantilly
Fruit tart without whipped cream

Früchtewähe mit Rahm CHF 7.50
Gâteau de fruits avec Chantilly
Fruit tart with whipped cream



Apfelstrudel ohne Rahm CHF 7.00
Stroudele de pomme sans Chantilly
Apple strudel without whipped cream

Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce CHF 8.00
Stroudele de pomme avec Chantilly
Apple strudel with whipped cream



Engadiner Nusstorte CHF 6.50
Gâteau de noix à l'Engadinoise
Original Engadin walnut tarte