

MITTAGSMENÜ

Menu de midi / Lunch menu

**Pfifferlingcremesüppchen
mit Speck- Brotcroutons**
Crème de chanterelles
aux croûtons de pain et lard

☆☆☆

**Grillierte Hirschschnitzeli mit Wildrahmsauce
Spätzli und herbstliches Gemüse**
Escalopes de cerf grillées à la sauce crème de gibier
Spätzli et légumes d'automne

oder / ou

**Pochierte Hechtklösschen auf Blattspinat
Hummersauce und Petersilienkartoffeln**
Mousselines de brochet sur épinards en branches
Sauce de homard et pommes de terre persillées

☆☆☆

**Schokoladenmousse mit Maronipüree
und Zimteis**

Mousse de chocolat, purée de marrons
et glace de cannelle

Menü komplett CHF 50.00
Tagesteller CHF 30.00

VORSPEISEN

Hors-d'œuvres / Starters

Blattsalat oder gemischter Salat Salade mêlée ou salade assortie <i>Leaf salad or mixed salad</i>	ab CHF	10.50
Tatar vom Rindsfilet mit Toast Tartare de filet de bœuf et toast <i>Beefsteak tatar with toast</i>	80 g CHF 120 g CHF	28.00 34.00
Hirschcarpaccio mit Pfifferlingen und Kürbiskernen Carpaccio de cerf aux chanterelles et grains de potiron <i>Carpaccio of deer with chanterelles and pumpkin seeds</i>	CHF	26.00

ENGADINER SPEZIALITÄTEN

Spécialités d'Engadine - Engadine specialities

Chastè's Buchweizenmehlpizoccal mit Wirsing, Speck und Käse Pizoccal de farine noire Chastè au chou de Milan, lard et fromage <i>Pizoccal of buckweat flour with Savoy cabbage, bacon and cheese</i>	CHF	19.00
Capuns Sursilvans mit Coppa und leichter Rahmsauce Capuns Sursilvans à la coppa et sauce crème <i>Capuns Sursilvans with coppa and cream sauce</i>	CHF	25.00

HAUPTGERICHTE

Plats de résistance / *Main dishes*

- Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce oder Tomatensauce** CHF 19.00
 Gnocchi Parmentier à la sauce de Gorgonzola ou à la sauce tomates
Potatoes gnocchi with blue cheese sauce or tomato sauce
- Blätterteigpastetchen mit Pilzen und Rahmsauce** CHF 19.00
Vol-au-vent aux champignons et sauce crème
Puff paste with mushrooms and creamy sauce
- Spaghettini mit Riesenkrevetten und mediterranen Aromen** CHF 22.00
Spaghettini aux écrevisses et aux arômes méditerranéens
Spaghettini with prawns and méditerranean flavours
- Bouillabaisse von Süswasser- und Meeresfischen** kl. Port. CHF 28.00
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, Petersilienkartoffel** CHF 30.00
Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes natures
Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and boiled potatoes
- Hirschpfeffer 'Rodolfo', Spätzli, Jänergarnitur** CHF 29.00
Civet de cerf 'Rodolfo', Spätzli au beurre et garniture chasseur
Braised deer 'Rodolfo' with spätzli and hunter's garnish
- 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 natures
Veal trip grandmother style with boiled potatoes
- Grilliertes Kalbshohrückensteak mit Rosmarinjus** CHF 50.00
Plain in Pigna und Gemüse garnitur
Ribeye de veau grillé au jus de romarin, plain in pigna et garniture de légumes
Grilled rib-eye of veal with rosemary jus, plain in pigna and vegetable garnish

DESSERTS

Desserts

- 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
- Schokoladenmousse mit Maronipüree und Zimteis** CHF 15.00
Mousse de chocolat, purée de marrons et glace de cannelle
Chocolate mousse, purée of chestnuts and cinnamon ice-cream
- Engadiner Kaiserschmarren mit Zwetschgen und Honigeis** CHF 16.00
,Kaiserschmarren d'Engadine, compote d'airelles et glace de miel
Pancake Engadine style with compote of mountain cranberries 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 tomates <i>Creamy tomatos 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

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 <i>Engadine sausage</i>	CHF 12.00
Portion Engadiner Alpkäse, 120 g Portion de fromage d'alp <i>Portion cheese from the mountain pasture</i>	CHF 12.00
Wurst- Käsesalat, 140 g Salade de charcuterie et fromage <i>Salad of cold meats and cheese</i>	CHF 14.00
Blattsalate oder gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	ab CHF 10.50

AUS UNSERER PATISSERIE

Pâtisserie maison / Home-made pastries



Früchtewähe

Gâteau de fruits
Fruit tart

ab CHF 6.50



Apfelstrudel

Strudel de pomme
Apple strudel

ab CHF 7.00



Engadiner Nusstorte

Gâteau de noix à l'engadinoise
Original Engadin walnut tarte

CHF 6.50