

WIRTSCHAUS-MITTAGSMENÜ

Menu de midi d'auberge / Lunch menu

Saisonsalat mit Holunderblütenvinaigrette und Tinizonger Beinrohschinken

Salade de saison, vinaigrette aux fleurs de sureau et jambon cru de Tinizong
Season salad, elder flower vinaigrette and country ham from Tinizong



Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce

Risotto dal Grotto, Gemüse garnitur

Rôti de bœuf braisé, sauce vin rouge, risotto dal Grotto, choix de légumes
Braised beef with redwine sauce, risotto and vegetables

oder / ou / or

Gebratenes Lachsfilet mit Limettensauce

Basilikumrisotto und Gemüse

Filets de saumon sautés, sauce de limes
Risotto aux basilic et légumes
*Sautéed fillet of salmon with lime sauce
Risotto with basil and vegetables*



Erdbeeren „Romanoff“

Fraises 'Romanoff' / Strawberries 'Romanoff'

Menü CHF 48.00

Tagesteller CHF 30.00 - Tagesdessert CHF 14.00

KALTE GERICHTE

Hors-d'œuvres / Starters

Blattsalate oder gemischter Salat	ab CHF	10.50
<i>Salade mêlée ou salade assortie Leaf salad or mixed salad</i>		
Tatar vom Rindsfilet mit Toast	80 g CHF	28.00
	120 g CHF	34.00
<i>Tartare de filet de boeuf et toast Beefsteak tatar with toast</i>		
“Caprese”: Ramati-Tomaten mit Büffelmozzarella und Olivenöl	CHF	16.00
<i>Tomates Ramati à la Mozzarella de buffle Ramati tomatoes with buffel Mozzarella</i>		
Melone mit Tinizonger Beinrohschinken	CHF	23.00
<i>Melon avec jambon cru de Tinizong Melon with country ham from Tinizong</i>		

ENGADINER SPEZIALITÄTEN

Spécialités d'Engadine - Engadine specialities

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

HAUPTGERICHTE

Plats de résistance / Main dishes

Spaghettini mit Riesenkrevetten und mediterranen Aromen	CHF	22.00
Spaghettini aux écrevisses et aux arômes méditerranéennes <i>Spaghettini with prawns and méditerranéen flavours</i>		
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce oder Tomatensauce	CHF	18.00
 Gnocchi Parmentier à la sauce de Gorgonzola ou à la sauce tomates <i>Potatoes gnocchi with blue cheese sauce or tomatoe sauce</i>		
Blätterteigpastetchen mit Pilzen und Rahmsauce	CHF	19.00
Vol-au-vent aux champignons et sauce crème <i>Puff paste with mushrooms and creamy sauce</i>		
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	CHF	22.00
Escalope de porc panée et pommes frites <i>In breadcrumbs fried escalope of pork with French fries</i>		
Kalbskutteln Grossmutterart mit Salzkartoffeln	CHF	20.00
Tripes de veau à la grand-mère et pommes nature <i>Veal trip grandmother style with boiled potatoes</i>		
Gebratene Eglifilets mit Zitronenjus, Salzkartoffeln, Gemüse	CHF	35.00
Filets de perchettes sautés, jus au citron, pommes nature et légumes <i>Sautéed fillets of perch with lemon gravy, boiled potatoes and vegetables</i>		
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
<i>Fish soup of sea- and freshwater fish with saffron</i>		
Hechtklösschen auf Blattspinat, Hummersauce und Salzkartoffeln	CHF	30.00
Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes nature <i>Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and boiled potatoes</i>		

DESSERTS

Desserts

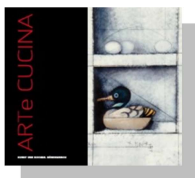
Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari	CHF	14.00
Sorbet de fleurs de sureau au Bündner Röteli ou Campari <i>Sorbet of elderflower with Bündner Röteli or Campari</i>		
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier	CHF	16.00
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier <i>Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier</i>		
Erdbeeren Romanoff	CHF	14.00
Fraises Romanoff <i>Strawberries Romanoff</i>		
Engadiner Kaiserschmarren mit Aprikosenkompot und Honigeis	CHF	15.00
,Kaiserschmarren d'Engadine, compote d'abricot et glace de miel <i>Pancake Engadine style with apricots compote and honey ice-cream</i>		

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 Engadine sausage	CHF 12.00
Portion Engadiner Alpkäse, 120 g Portion de fromage d'alp Portion cheese from the mountain pasture	CHF 12.00
Wurst- Käsesalat, 140 g Salade de charcuterie et fromage Salad of cold meats and cheese	CHF 14.00
Melone mit Tinizonger Beinrohschinken Melon avec jambon cru de Tinizong Melon with Tinizonger raw ham	CHF 23.00
Blattsalate oder gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	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