

MITTAGSMENÜ

Lauwarmes Siedfleischcarpaccio mit Gemüsevinaigrette und Eierschwämmli

Carpaccio de bœuf bouilli tiède, vinaigrette de légumes et chanterelles

Carpaccio of boiled beef with vegetable vinaigrette and chanterelle



Spinat- Kokossüppchen mit Thaicurry und konfierten Krevetten

Soupe d'épinards et de noix de coco au curry thaï et crevettes confites

Spinach and coconut soup with Thai curry and confit prawns



Gebratene Kalbschnitzeli mit Morchelrahm

Spargeln, Parmesan und Ricottagnocchi

Escalopes de veau sautées à la crème de morilles, asperges, parmesan et gnocchis de ricotta

Sautéed veal escalopes with morel cream, asparagus, parmesan and ricotta gnocchi



Bündner Erdbeeren mit Mascarpone, Vanille und Pistazien

Fraises des Grisons au mascarpone, vanille et pistaches

Grisons strawberries with mascarpone, vanilla and pistachios

Mittagsmenü mit 4 Gängen 69

Mittagsmenü mit 3 Gängen ab 59

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / soup of the day 13

Caprese – Tomaten mit Veltliner Mozzarella und Basilikum 18

Caprese - tomates à la mozzarella de la Valteline et basilic

Caprese - tomatoes with Veltliner mozzarella and basil

Frühlingssalat mit Spargeln, Coppa, Erdbeeren, Pistazien und Basilikum 19

Salade de printemps aux asperges, coppa, fraises, pistaches et basilic

Spring salad with asparagus, coppa, strawberries, pistachios and basil

Tatar vom Rind (80g) mit Toast 28

Tartare de bœuf au toast

Beefsteak tartare with toast

Bouillabaisse von Süsswasser- und Meeresfischen 31



Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer

Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron

MITTAGS-HAUPTGERICHTE – Plats de résistance / Main dishes

- Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Kräuterrahmsauce** 19
 Vol-au-vent aux champignons à la crème et herbes
Puff-pastry shell with cream mushrooms and herbs
- Münstertaler Pizokals an leichter Rahmsauce mit Wirsing, Speck und Käse** 21
Pizokals du Val Müstair à la sauce crème, chou frisé, lard et fromage
Pizokals from Müstair valley in a creamy sauce with savoy cabbage, bacon and cheese
- Hausgemachte Capuns mit Speckrahmsauce und Bündnerfleischstreifen** 27
Capuns maison avec sauce crème au lard et juliennes de viande des Grisons
Homemade capuns with bacon cream sauce and Grison meat strips
- Ghackets&Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus** 21
Ragout de bœuf aux pâtes au beurre, fromage râpé et compote de pommes
Minced beef meat with butter pasta, grated cheese and apple sauce
- Kutteln Mailänderart mit Parmesan und Petersilienkartoffeln** 22
Tripes de bœuf à la milanaise, parmesan et aux pommes de terre persillées
Trips of beef Milanese style with parmesan cheese and parsley potatoes
- Hechtklösschen auf Blattspinat, Hummersauce, Petersilienkartoffeln** 39
 Mousselines de brochet sur épinards, sauce de homard et pommes de terre persillées
Poached dumplings of pike on spinach, lobster sauce and parsley potatoes

MITTAGS-DESSERTS – Entremets / Sweets

- Engadiner Holunderblütensorbet mit Bündner Röteli oder Campari** 14
Sorbet de fleurs de sureau d'Engadin au Bündner Röteli ou Campari
Sorbet of Engadin elderflower with Bündner Röteli or Campari
- Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand-Marnier** 16
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier
Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier
- Chastè's Kaiserschmarrn mit Apfelragout und Vanilleeis** 16
Kaiserschmarrn 'Chastè' avec ragoût de pommes et glace vanille
Chastè's Kaiserschmarrn with apple ragout and vanilla ice cream