

MITTAGSMENÜ

Mediterranes Vitello «Tomato mit Oliven, Kapern und Artischocken

Vitello « Tomato » méditerranéen avec olives, câpres et artichauts

Mediterranean Vitello 'Tomato' with olives, capers and artichokes



Pikantes Curry- Kokossüppchen mit Ananas, Krevetten und Limettenblattöl

Soupe piquante au curry et noix de coco avec ananas, crevettes et huile de feuilles de citron vert

Spicy curry coconut soup with pineapple, prawns and lime leaf oil



Grilliertes Rindspallard mit Röstzwiebeln

Schalottenjus, Eierschwämmirisotto und sommerliches Gemüse

Paillard de bœuf grillé aux oignons frits, jus d'échalotes, risotto aux chanterelles et légumes

Grilled beef paillard with fried onions, shallot sauce, chanterelle risotto and summer vegetables



Tiramisu «deluxe»mit Kirschen, Kaffee und Amaretto

Tiramisu « deluxe » aux cerises, café et amaretto

Tiramisu 'deluxe' with cherries, coffee and amaretto

Mittagsmenü mit 4 Gängen 69 | mit 3 Gängen ab 59

MITTAGS-VORSPEISEN - Hors-d'œuvres / Starters

Tagessuppe / Soupe du jour / soup of the day	13
Tomaten-Nektarinensalat mit Mozzarella, Rucola, Pistazien und Basilikum Salade de tomates et nectarine avec mozzarella, roquette, pistaches et basilic <i>Tomato and nectarine salad with mozzarella, rocket, pistachios and basil</i>	18
Melone mit Bündnerfleisch Melon avec viande des Grisons <i>Melon with air dried Griston meat</i>	19
Lauwarmes Siedfleischcarpaccio mit Gemüse vinaigrette und Eierschwämmli Carpaccio de bœuf bouilli tiède, vinaigrette de légumes et chanterelles <i>Carpaccio of boiled beef with vegetable vinaigrette and chanterelle</i>	29
Tatar vom Rind (80g) mit Toast Tartare de bœuf au toast <i>Beefsteak tartare with toast</i>	28
Bouillabaisse von Süßwasser- und Meeresfischen Bouillabaisse aux poissons de nos lacs et de la mer  <i>Fish soup of freshwater- and sea fishes with saffron</i>	31

MITTAGS-HAUPTGERICHTE - Plats de résistance / Main dishes

- Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Kräutern** 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 Specksauce 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
- Grilliertes Kalbshohrückensteak mit Trüffeljus, Kartoffelgratin und Gemüse** 55
Ribeye de veau grillée avec jus à la truffe, gratin Dauphinois et légumes
Grilled veal ribeye steak with truffle jus, potato gratin and vegetables
- 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 Äpfeln und Vanilleeis** 16
Kaiserschmarrn 'Chastè' avec ragoût de pommes et glace vanille
Chastè's Kaiserschmarrn with apple ragout and vanilla ice cream