

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Im Dezember 2023 haben wir dieses wunderbare traditionsreiche Haus als neue Pächter übernehmen dürfen. Die Zeit vergeht schnell und das Eingewöhnen fällt einem leicht, wenn man in so warmen, gemütlichen Räumen arbeiten darf.

Unsere Wurzeln haben wir im Bernbiet, waren aber auch lange in Italien und dem Tessin zu Hause. Die Affinität zu unserem südlichen Nachbarland spiegelt sich auch in unserer Speisekarte wieder.

Vor allem unser hauseigenes Olivenöl, welches wir mit viel Passion und Liebe in der Nähe von Selinunte in Sizilien selber produzieren, finden Sie in einigen unserer Gerichte und in den kleinen Flaschen auf den Tischen im Holzkistli. Aber nicht nur in der Speisekarte, sondern auch in der Weinkarte werden Sie ab und zu eine italienische Note entdecken.

Wichtig sind uns aber primär auch regionale Produkte. Das Albulatal und ganz Graubünden bieten so viel Gutes. Wir haben zum Beispiel bestes Wasser in Bergün. Es freut uns sehr, dass wir dieses gefiltert und gekühlt mit oder ohne Kohlensäure als Bergüner Wasser ab dem Zapfhahn anbieten können.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

«E Guetä!»

Familie Raphael Köchli und Britt Messmer mit dem ganzen Team

Suppen hausgemacht

Tagessuppe	6.5	9
Bündner Gerstensuppe	8.5	11.5
Kürbis-Crèmesuppe mit Backpflaumen	7.5	10

Salate

Grüner Salat	8
Gemischter Salat	10
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	12

Vorspeisen

Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz	29
Burrata mit Rohschinken auf Rucola und Cherrytomaten mit hausgemachtem Olivenöl aus Sizilien	23.5
ohne Rohschinken	17.5
Rindscarpaccio mit Parmesan an Balsamico-Essig aus Modena und hauseigenem Olivenöl aus Sizilien	23.5
Geräucherte Albula Forelle an Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Meerrettichdressing	27.5
Vättu's Schnitzelbrett zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer würzigen Sauce zum Tünkkle!	20

Hauptgänge

Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin und Gemüse	58
Saltimbocca alla romana vom Kalb mit Safran-Risotto	43.5
Lammrückenfiletstreifen in hauseigenem Olivenöl gebraten mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch und Dauphinekartoffeln	39.5
Schweins-Cordonbleu Weisses Kreuz gefüllt mit würzigem Gruyère, Pommes frites und Gemüse	36.5
Zwei Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.5
Albulataler Forellenfilets gebraten mit Safransauce, Salbei, Bündner Rohschinken und Weisswein-Risotto	42.5

Bündner Spezialitäten

Pizzoccheri mit Buchweizennudeln, Kartoffeln, Mangold, Knoblauch und Bergkäse		22.5
Pizokel hausgemacht mit Speck und Kohl		21
Capuns mit Bio-Mangoldblättern, Freilandeiern, Rohschinken, Bündnerfleisch, Landjäger, Salsiz	20	25
Capuns vegetarisch	20	25

Fondue

Moitié-Moitié pro Person Vacherin & Gruyère, frisch zubereitet aus der Dorfkäserei von Plasselb im Kanton Fribourg	28
--	----

Die Capuns stammen aus der Hausproduktion der Familie Rehli in Domat/Ems. Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Speck aus dem Bündnerland.

Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad und das Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien und kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Für unsere vegetarischen Gäste

Auberginen-Cordonbleu gefüllt mit Bündner Bergkäse und Kräutern auf Kürbis-Risotto	25.5
Risotto Weisses Kreuz mit Steinpilzen und dem feinen Aroma von weissen Trüffeln aus Alba im Piemont	24.5
Vegi Geschnetzeltes mit Pilzen und hausgemachten Spätzli	27.5

Pasta

Gemüse Lasagne hausgemacht	22.5
Spaghetti Bolognese mit Rindsghacktem und Tomaten	20
Spaghetti della casa mit getrockneten Tomaten, Rucola, Burrata und unserem hauseigenen Olivenöl aus Sizilien	22.5
Penne all'Arrabbiata mit Tomaten und Chilli – scharf!	20
Ravioli di Magro gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	21

Aus verschiedenen Ecken der Welt...

Diese Saison aus dem Vereinigten Königreich

Fish & Chips Kabeljau im Backteig hausgemacht mit Potato Dippers und Remouladensauce - serviert im Körbli	19.5
---	------

Für unsere kleinen Gäste

Knusperfischfilet mit Pommes frites und Salatbeilage	13.5
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	13.5
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	13.5
Spätzli Bolognese hausgemacht	12.5
Tomaten Spaghetti	9.5
Wienerli & Pommes frites	9.5



Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.5	12.5
Emmentaler Meringues mit Rahm	7	10
Tiramisu hausgemacht		12.5
Pudin da la Nona Engadiner Sauerrahm-Pudding garniert mit Beerenfrüchten		12.5
Coupe «Danmark»	9.5	12.5
Vanilleglacé mit Röteli		12.5
Affogato Vanilleglacé im Espresso		8.5
Hausgemachter Kuchen		6.5
Engadiner Nusstorte aus der Bäckerei Preisig		7.5

Für den kleinen Dessert-Gluscht...

Kafi oder Espresso mit emene Reiheli Schoggi	7.5
---	-----

Bündner Glacé «Gletsch» von Balnot

von Balnot, Surava

	pro Kugel
Amaretto, Erbeer, Honig, Mocca, Mandarine, Pistazien, Sanddorn, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitrone, Zimt	4.5
Portion Rahm	1.5