

Dessert Karte den ganzen Nachmittag

Eiscafé Vanille- und Moccaglacé, Kaffee und Rahm	11.00
Coupe „Danmark“ ein Klassiker	12.50
Bananensplit noch ein Klassiker	12.50
Coupe „Fernweh“ Zitronen- und Joghurtglacé Pfefferminz Pesto und Rahm	12.50
Frappé mit diversen Glacé-Aromen siehe unten	10.00
Vanilleglacé mit Bündner Röteli	12.00
Zitronensorbet mit Wodka	12.00
Waldbeersorbet mit Himbeergeist	12.00
Emmentaler Meringues mit Rahm	10.00
Hausgemachter Kuchen	6.50
Engadiner Nusstorte Bäckerei Preisig, Bergün	6.50

Albulataler Glacé

vom Bauernhof Nicole Heinrich, Filisur pro Kugel

Apfel, Amaretto, Erdbeeren, Honig, 3.50
Joghurt, Mango, Mocca, Schokolade,
Stracciatella, Vanille, Waldbeeren, Zitrone

Portion Rahm 1.50

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer

Zvieri Karte den ganzen Nachmittag

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Salatteller mit Ei	18.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	10.50
Salsiz	12.50
Wildhüterspeck	12.50
Bergüner Alpkäse saisonal	12.50
Hirschwurst warm serviert	12.50
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz	29.00
Wurstsalat einfach	13.50
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	15.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.50
Lumpazi-Schnitzelbrett zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer rassigen Sauce (zum Tüggla!)	20.00
Portion Pommes frites	9.50