

Allegra! Herzlich willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuto!

Wir freuen uns in dieser schwierigen Zeit ganz besonders auf Sie und unternehmen alles, damit Sie Ihren Aufenthalt unbeschwert und sicher geniessen können.

A Guata! Und auf Wiedersehen!
Thomas Baer, Ursina Barandun und das ganze Team

Über Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz
alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Suppen hausgemacht

kleine Portion

| | | |
|-----------------------|------|-------|
| Tagessuppe | 6.50 | 9.00 |
| Bündner Gerstensuppe | 8.00 | 10.50 |
| Orangen-Karottensuppe | 7.50 | 10.00 |

Salate & Vorspeisen

| | | |
|---|------|-------|
| Grüner Salat | 7.00 | 9.00 |
| Gemischter Salat | 9.00 | 11.00 |
| Salatteller mit Ei | | 18.50 |
| Rindscarpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Balsamico aus Modena | | 23.00 |
| Geräucherte Albula-Forelle auf Blattsalat mit Ei, Croûtons und Meerrettichdressing | | 25.50 |
| Wurstsalat einfach | | 13.50 |
| Wurstsalat garniert | | 17.50 |
| Wurst-Käsesalat einfach | | 15.50 |
| Wurst-Käsesalat garniert | | 19.50 |

Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad,

Bündner & Haus Spezialitäten

| | kleine Portion | |
|---|----------------|-------|
| Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz | 21.00 | 29.00 |
| Salsiz | | 12.50 |
| Wildhüterspeck | | 12.50 |
| Bergüner Alpkäse von der Alp digl Chant, saisonal | | 12.50 |
| Hirschwurst warm serviert | | 12.50 |
| Pizokel hausgemacht mit Speck und Kohl | 16.50 | 19.50 |
| Capuns mit Bio-Mangoldblättern, Freilandeiern, Rohschinken, Bündnerfleisch, Landjäger, Hirschsalsiz | 19.00 | 24.00 |
| Capuns vegetarisch mit Bio-Mangoldblättern, Biogemüse und Freilandeiern | 19.00 | 24.00 |
| Bergüner Käsekartoffeln mit würzigem Raclettekäse überbacken | 15.50 | 18.50 |
| Lumpazi-Schnitzelbrett zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer rassigen Sauce (zum Tüggla!) | | 20.00 |



*Die Capuns stammen aus der Hausproduktion der Familie Rehli in Domat/Ems,
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Hirschwurst aus der
Filisurer Hausmetzgerei Erwin Eggenberger.*

Pasta

kleine Portion

| | | |
|---|-------|-------|
| Spaghetti al Pesto Basilikum, Pinienkerne, Parmesan | 16.50 | 19.50 |
| Spaghetti Bolognese Rindsgehacktes, Tomaten | 16.50 | 19.50 |
| Penne all'Arrabbiata <i>scharf!</i> Tomaten, Peperoncini | 16.50 | 19.50 |
| Ravioli di Magro gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Tomatensauce | 17.50 | 20.50 |
| Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter | 16.50 | 19.50 |

Risotto

| | | |
|--|-------|-------|
| Risotto Weisses Kreuz mit Steinpilzen und dem feinen Aroma von weissen Trüffeln aus Alba im Piemont | 19.50 | 24.50 |
|--|-------|-------|

Fondue

| | | |
|---|--|-------|
| Moitié-Moitié pro Person Vacherin & Gruyère, frisch zubereitet aus der Dorfkäserei von Plasselb im Kanton Fribourg – einfach gut! | | 27.00 |
|---|--|-------|

Hauptspeisen

| | |
|---|-------|
| Auberginen-Cordonbleu gefüllt mit Bündner Bergkäse und Kräutern, auf Rucolarisotto (vegetarisch) | 25.00 |
| Polentaschnitten gratiniert, mit Kräuter- und Tomaten Pesto und mediterranem Gemüse (vegetarisch) | 25.00 |
| Zwei Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse | 28.50 |
| Schweins-Cordonbleu Weisses Kreuz gefüllt mit würzigem Gruyère, mit Pommes frites und Gemüse | 35.00 |
| Geschnetztes Kalbfleisch an einer Basilikumsauce mit getrockneten Tomaten und hausgemachten Spätzli | 39.50 |
| Rindsentrecôte gebraten mit Cognac-Rahmsauce, Country Fries und Gemüse | 44.50 |
| Lammrückenfiletstreifen * in Olivenöl gebraten mit Rucola, Cherrytomaten, Knoblauch und Dauphinekartoffeln | 37.50 |
| Albulataler Forellenfilets gebraten mit Safransauce, Salbei, Bündner Rohschinken und Weisswein-Risotto | 37.50 |

Oder eine Beilage nach Wahl

Spätzli, Reis, Weisswein-Risotto, Teigwaren, Pommes frites, Country Fries

Die Forelle stammt aus der Zucht vom Bauernhof Farsox in Alvaneu Bad und das Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien.*

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Kindermenüs

| | |
|---|-------|
| Knusperfischfilet mit Pommes frites und Salatbeilage | 12.50 |
| Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse | 12.50 |
| Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage | 12.50 |
| Spaghetti Bolognese | 10.50 |
| Tomaten Spaghetti | 8.50 |
| Wienerli & Pommes frites | 9.50 |



Das Knusperfischfilet wird aus in Deutschland wildgefangenem Seehecht zubereitet und das Poulet stammt aus der Schweiz oder aus Deutschland.

Desserts

kleine Portion

Tagesdessert nach Angebot

| | | |
|---|------|-------|
| Emmentaler Meringues mit Rahm | 7.00 | 10.00 |
| Schoggi-Küchlein mit Orangen | | 12.50 |
| Pudin da la Nona Engadiner Sauerrahm-Pudding garniert mit Beerenfrüchten | | 12.00 |
| Frappé mit diversen Glacé-Aromen siehe unten | | 10.00 |
| Eiscafé mit Vanille- und Moccaglacé, Kaffee und Rahm | | 11.00 |
| Coupe „Danmark“ ein Klassiker | 9.50 | 12.50 |
| Bananensplit noch ein Klassiker | | 12.50 |
| Coupe „Fernweh“ mit Zitronen- und Joghurtglacé, Pfefferminz Pesto und Rahm | | 12.50 |
| Vanilleglacé mit Bündner Röteli vpn Kindschi | | 12.00 |
| Zitronensorbet mit Wodka Wyborowa | | 12.00 |
| Waldbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist | | 12.00 |
| Apfelsorbet mit Calvados Morin | | 12.00 |
| Hausgemachter Kuchen | | 6.50 |
| Engadiner Nusstorte aus der Bäckerei Preisig | | 6.50 |

Albulataler Glacé

vom Bauernhof Nicole Heinrich, Filisur

pro Kugel

| | | |
|--|--|------|
| Apfel, Amaretto, Erdbeeren, Honig, Joghurt, Mango, Mocca, Schokolade, Straciatella, Vanille, Waldbeeren und Zitrone | | 3.50 |
| Portion Rahm | | 1.50 |