

# Allegra! Herzlich Willkommen! Welcome! Bienvenue! Benvenuti!

Siamo particolarmente impazienti di vedervi in questo momento difficile e faremo tutto il possibile tutto per garantire che possiate godervi il vostro soggiorno in modo sicuro e senza preoccupazioni.

Buon appetito! E addio!  
Thomas Baer, Ursina Barandun e tutta la squadra

Sugli ingredienti che possono causare allergie e intolleranze informate i nostri dipendenti volentieri

Se non diversamente specificato, la nostra carne proviene dalla Svizzera  
Tutti i prezzi si intendono in CHF IVA inclusa

Zuppe fatte in casa	porzione piccola	
Zuppa del giorno	6.50	9.00
Zuppa d'orzo grigionese	8.00	10.50
Zuppa di carote e arance	7.50	10.00

## Insalate e antipasti

Insalata verde	7.00	9.00
Insalata mista	9.00	11.00
Piatto d'insalata mista con uovo		18.50
Carpaccio di Manzo con olio d'oliva, parmigiano e Aceto Balsamico di Modena		23.00
Trota della valle dell'Albula affumicata su insalata verde con uova, crostini e dressing al rafano		25.50
Wurstsalat (insalata di wurstel) semplice		13.50
Wurstsalat (insalata di wurstel) garnita		17.50
Wurst-Käsesalat (insalata di wurstel e formaggio) semplice		15.50
Wurst-Käsesalat (insalata di wurstel e formaggio) garnita		19.50

*Le trote provengono dall'allevamento Ranch Farsox di Alvaneu Bad.*

## Specialità grigionesi e della casa

	porzione piccola	
<b>Piatto grigionese</b> Bündnerfleisch (bresaola grigionese), prosciutto crudo e Salsiz (salametti)	21.00	29.00
<b>Salsiz (salametti)</b>		12.50
<b>Speck del guardiacaccia</b>		12.50
<b>Bergüner Alpkäse</b> (formaggio di alpeggio di Bergün) dell'Alpe di Chant, stagionale		12.50
<b>Hirschwurst</b> (salsiccia di cervo) servita calda		12.50
<b>Pizokel fatti in casa</b> con speck e cavolo	16.50	19.50
<b>Capuns</b> (involtini grigionesi) con foglie di bietola, uova da allevamento all'aperto, prosciutto crudo grigionese, Bündnerfleisch (bresaola grigionese), Landjäger (salamini affumicati), Hirschsalsiz (salametti di cervo)	19.00	24.00
<b>Capuns</b> (involtini grigionesi) vegetariani con bietola in foglie Bio, verdura Bio e uova da allevamento all'aperto	19.00	24.00
<b>Patate al formaggio di Bergün</b> gratinati con gustoso formaggio raclette	15.50	18.50
<b>Cotoletta del briccone</b> due cotolette di maiale impanate servite su un tagliere in legno con una grintosa salsa piccante (un delizioso intingolo!)		20.00

*I Capuns sono prodotti in casa dalla Famiglia Rehli di Domat/Ems  
Bündnerfleisch (bresaola grigionese), prosciutto crudo, Salsiz (salametti), speck e  
Hirschwurst (salsiccia di cervo) provengono dalla Macelleria Erwin Eggenberger in Filisur.*

## Pasta

porzione piccola

<b>Spaghetti al Pesto</b> basilico, pinoli, parmigiano	16.50	19.50
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> tritato di manzo, pomodori	16.50	19.50
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <i>molto piccante!</i> pomodori, peperoncini	16.50	19.50
<b>Ravioli di Magro</b> ripieni di spinaci e ricotta con salsa di pomodoro	17.50	20.50
<b>Gnocchi di patate</b> al burro e salvia	16.50	19.50

## Risotto

<b>Risotto Weisses Kreuz</b> con funghi porcini e il delicato aroma dei tartufi bianchi d'Alba in Piemonte	19.50	24.50
--	-------	-------

## Fonduta

<b>Moitié-Moitié</b> per persona Vacherin e groviera, preparata al momento. Dal Caseificio di Plasselb nel Canton Friburgo - semplicemente buono!		27.00
--	--	-------

## Secondi piatti

<b>Cordonbleu di melanzane</b> ripieno di Bündner Bergkäse (formaggio di montagna grigionese) e aromi, su risotto ai funghi (vegetariano)	25.00
<b>Fette di polenta</b> gratinati, con pesto alle erbe e pomodori serviti con verdure mediterraneo (vegetariano)	25.00
<b>Due cotolette di maiale</b> impanate con patate fritte e verdura	28.50
<b>Cordonbleu di maiale Weisses Kreuz</b> ripieno di groviera saporita, con patate fritte e verdura	35.00
<b>Bocconcini di vitello</b> con salsa al basilico, pomodori secchi e Spätzli fatti in casa	39.50
<b>Entrecôte di manzo</b> arrosto con salsa al cognac, con patate fritte e verdure	44.50
<b>Straccetti di filetto di carrè d'agnello</b> cotto in olio d'oliva, con rucola, pomodori ciliegia, aglio e patate dauphine	37.50
<b>Filetti di trota della Valle dell'Albula</b> al forno con salvia, prosciutto crudo grigionese e risotto al vino bianco, con salsa allo zafferano	36.50

### Oppure un contorno a scelta

Spätzli, riso, risotto al vino bianco, risotto allo zafferano, pasta, patate fritte, country fries

*Le trote provengono dall'allevamento Ranch Farsox di Alvaneu Bad e la carne di agnello\* dalla Nuova Zelanda o dall'Australia.*

\* Può contenere tracce di antibiotici non ormonali.

## Menu per bambini

Croccanti bastoncini di filetto di pesce con patate fritte e contorno di insalata	12.50
Cotoletta impanata con patate fritte e verdura	12.50
Chicken Nuggets con patate fritte e contorno di insalata	12.50
Spaghetti alla Bolognese	10.50
Spaghetti al pomodoro	8.50
Wurstel Wienerli e patate fritte	9.50



*Il croccante filetto di pesce è fatto con nasello pescato allo stato brado in Germania e il pollo viene dalla Svizzera o dall'UE.*

## Dessert

porzione piccola

Dessert del giorno secondo offerta		
Meringhe dell'Emmental con panna	7.00	10.00
Tortino al cioccolato con arance		12.50
Pudin da la Nona budino di panna acida engadinese guarnito con frutti di bosco		12.00
Frappé con vari gusti di glacé (vedi sotto)		10.00
Affogato al caffè con gelato alla vaniglia e moca, caffè e panna		11.00
Coppa "Danimarca" un classico	9.50	12.50
Banana Split un altro classico		12.50
Coupé "Wanderlust" con gelato al limone e yogurt, pesto alla menta piperita, panna		12.50
Gelato alla vaniglia con Röteli grigionese		12.00
Sorbetto al limone con Vodka Wyborowa		12.00
Sorbetto ai frutti di bosco con spirito di lampone Schladerer		12.00
Sorbetto alla mela con Calvados Morin		12.00
Torta fatti in casa		6.50
Torta di noci dell'Engadina dalla Panetteria Preisig, Bergün		6.50

## Gelato della Valle dell'Albula

dalla Fattoria Nicole Heinrich, Filisur

a pallina

Mela, amaretto, fragola, miele, yogurt, mango, caffè, cioccolato, stracciatella, vaniglia, frutti di bosco e limone		3.50
Porzione di panna		1.50