

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 <i>siehe unten</i>	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

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 <small>saisonal</small>	12.50
Albulataler Hirschwurst <small>warm serviert</small>	12.50
Bündnerteller <small>mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz</small>	29.00
Wurstsalat einfach	14.00
Wurstsalat garniert	18.00
Wurst-Käsesalat einfach	16.00
Wurst-Käsesalat garniert	20.00
Lumpazi-Schnitzelbrett <small>zwei panierte Schweinsschnitzel serviert auf einem Holzbrett mit einer rassigen Sauce (zum Tüggla!)</small>	20.00
Portion Pommes frites	9.50

Salsiz, Speck, Hirschwurst, Bündnerfleisch und Rohschinken stammen aus der Hausmetzgerei von Erwin Eggenberger, Filisur

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer