



ANTEPAST E SALATA

Duo de filets - Truite fumée de la région

Saumon fumé maison

Sauce avec crème au raifort et citron ^{D.G.O.}

Geräuchertes Forellenfilet aus der Region

Geräucherter Lachs

Meerrettich-Sahne mit Zitrone

Home smoked local trout filet

Smoked salmon, horseradish cream with lemon

36

Terrine de foie gras, salade de mâche

Huile de noix, croûtons de pain Maggia

Sauce Cumberland ^{A.G.H.O.}

Hausgemachte Gänseleber Terrine, Feldsalat

Walnussöl, Maggia Brot Croûtons

Sauce Cumberland

Homemade foie gras terrine

Lamb's lettuce, walnut oil

Maggia bread croûtons, Cumberland sauce

54

Viande des Grisons de la boucherie Hatecke

Salsiz de gibier, Sciatt ^{G.L.O.}

Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke

Wildsalsiz, Sciatt

Air-dried beef from the butchery Hatecke

Game salsiz, Sciatt

39

Tartare de bœuf préparé devant vous

Pommes frites ^{A.C.D.M.O.}

Rindertatar am Tisch zubereitet

Pommes frites

Beef tartare prepared table-side

French fries

84

Raclette façon Chesa Veglia

Pommes de terre nappées de fromage

Pickles variés ^{G.H.L.O.}

Raclette Chesa Veglia

Baby Kartoffeln bedeckt mit geschmolzenem

Raclette Käse, eingelegtes Gemüse

Raclette Chesa Veglia-style

Baby potatoes covered with melted

Raclette cheese, mixed pickles

VEGETARIAN

36

Salade d'été ^{H.O.}

Salade mêlée, abricot grillé, concombre

Tomates cerises multicolores

Noisettes grillées, vinaigrette à la framboise

Blatssalat, grillierte Aprikose, Gurke

Bunte Cherrytomaten, geröstete Haselnüsse

Himbeer-Dressing

Mixed lettuce, grilled apricot, cucumber

Coloured cherry tomatoes

Toasted hazelnut, raspberry dressing

VEGAN

28

Salade de homard entier

À la mode Chesa Veglia ^{B.O.}

Salat vom ganzen Hummer

Chesa Veglia-Art

Whole lobster salad Chesa Veglia-style

120





LAS SCHOPPAS

Velouté de petits pois
Servi avec des copeaux de Sbrinz ^{G.L.}

Erbsenvelouté

Serviert mit Sbrinzspänen

Pea velouté served with Sbrinz shavings

VEGETARIAN

28

Potage des Grisons ^{A.G.L.O.}

Bündner Gerstensuppe

Grisons-style barley soup

28

Consommé de queue de bœuf au Porto ^{C.L.O.}

Klare Ochschwanzsuppe mit Portwein

Clear oxtail consommé with Port

28

LAS PASTAS

Pizzoccheri à la mode de Poschiavo

Pâtes de sarrasin aux haricots verts

Pommes de terre, épinards et fromage ^{A.C.G.M.}

Pizzoccheri nach Puschlaver-Art

Buchweizennudeln, grüne Bohnen

Kartoffeln, Spinat, Käse

Pizzoccheri pasta Puschlav-style

Buckwheat pasta, green beans

Potatoes, spinach, cheese

VEGETARIAN

32

Capuns Engadinoise

Côtes de bette, pâte de Spätzli, légumes

Crème de fromage ^{A.C.G.L.}

Capuns Engadiner-Art, Mangoldblätter

Spätzliteig, Gemüse, Käsesauce

Capuns Engadin-style

Swiss chard leaves, spätzli-dough, vegetables

Creamy cheese sauce

VEGETARIAN

39

Tagliatelles fraîches, ragoût de cerf

Fondue de Taleggio ^{A.C.G.H.L.M.O.}

Frische Tagliatellen mit feinem Hirschragout

Geschmolzener Taleggio

Fresh tagliatelle, slow-cooked venison ragout

Melted Taleggio

40

Ravioli farcis

Bresaola, fromage de chèvre, cèpes ^{A.C.G.H.L.M.O.}

Ravioli mit Bresaola und Ziegenkäse

Steinpilzen

Ravioli with bresaola and goat cheese

Porcini mushrooms

40

Taglierini au homard flambé au Cognac

Bisque, tomate, basilic ^{A.B.C.L.O.}

Taglierini mit Hummer flambiert mit Cognac

Bisque, Tomaten, Basilikum

Taglierini pasta with lobster

Flambéed with Cognac, bisque, tomato, basil

72





CAVIAR

**Golden “Réserve du Palace” Caviar
Blinis ou pomme de terre au four** ^{A.C.D.G.}

*Golden “Réserve du Palace” Kaviar
Blinis oder Ofenkartoffel*

Golden “Réserve du Palace” Caviar
Blinis or oven baked potato
50 gr. 3 10

PESCHS E CRUSTACEAS

**Crevettes Black Tiger citronné au persil
Sautées au beurre**

Haricots verts, riz pilaf ^{B.G.L.O.}

*Black Tiger Garnelen
Sautiert in Zitronen-Petersilienbutter
Grüne Bohnen, Pilaw Reis*

Black Tiger prawns
Sautéed with lemon parsley butter
Green beans, pilaf rice

78

Risotto à la perche

Crèmeux aux herbes de montagne ^{A.D.G.H.L.M.O.}

*Egli-Risotto
Cremig verfeinert mit Bergkräutern*

Perch risotto
Creamed with mountain herbs

60

**Filets d’Omble-chevalier poêlés au thym
Jardinière de légumes**

Pommes de terre nature ^{A.D.G.}

*Gebratene Saiblingfilets mit Thymian
Gemischtem Gemüse, Kartoffeln*

Swiss char filets with thyme
Mixed vegetables, potatoes

54

Pavé de loup de mer sauce vierge

Caponata ^{D.H.L.O.}

*Wolfsbarschfilet, Tomaten, vierge Sauce
Caponata*

Sea bass filet with vierge dressing

Caponata

65





LAS CHARNS

Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau

Sauce crémeuse aux cèpes, rösti ^{A.G.L.O.}

Kalbsgeschnetzeltes nach Engadiner-Art

Steinpilze, Rahmsauce, Rösti

Sautéed sliced veal Engadin-style

Creamy porcini, potato rösti

68

Carré d'agneau rôti à la chapelure d'herbes

Tomates à la provençale

Pommes château ^{A.G.H.L.M.O.}

Gebratenes Lammrippenstück mit Kräutern

Tomaten provenzalischer Art

Château Kartoffeln

Roasted lamb rack with fresh herbs "panure"

Provençal-style tomatoes, pommes château

70

Tournedos de bœuf, sauce au vin rouge Poivre de la Valle Maggia, jardinière de légumes

Pommes de terre rôties ^{A.G.H.L.O.}

Tournedos vom Rind mit Rotweinsauce

Pfeffer aus dem Maggiatal

Gemüse garnitur, Bratkartoffeln

Beef tournedos with red wine

Vallemaggia pepper sauce

Garden vegetables, roast potatoes

86

Osso Buco de veau, gremolata

Mousseline de pommes de terre ^{A.C.G.L.O.}

Kalbshaxe, Gremolata, Kartoffelstock

Veal Osso Buco, gremolata, mashed potatoes

68

SPECIALITÉS DAL GRILL CHADAFÖ

Poularde de Bresse

Rôtie au romarin ^{A.G.}

Gebratene Bresse Poularde, Rosmarin

Roasted Bresse chicken

Rosemary

(min. 2 pers) p.p. 78

Châteaubriand au feu de bois

Sauce Béarnaise ^{C.G.O.}

Châteaubriand vom Holzkohlengrill

Béarnaise Sauce

Char-grilled Châteaubriand

Béarnaise sauce

(min. 2 pers) p.p. 108

Garniture: Carottes, épinards, haricots verts et pommes de terre

Beilagen: Karotten, Spinat, grüne Bohnen und Kartoffeln

Side dishes: Carrots, spinach, green beans and potatoes

ALLERGENS: A Grain with gluten | B Shellfish | C Eggs from chicken | D Fish | E Peanuts | F Soja beans | G Milk from mammal | H Nuts

L Celery | M Mustard | N Sesame seeds | O Sulphur dioxide and sulphites | P Lupin | R Mollusca

Please inform our team of any allergies or dietary requirements.

BREAD AND FINE PASTRY ORIGIN: GLUTEN FREE BREAD: DE, BLINIS: FR, GLUTEN FREE TOAST: SE

ALL OTHER BREADS AND FINE BAKERY PRODUCTS: CH

MEAT ORIGIN: VEAL: CH BEEF: CH, GB, POULTRY: CH, FR, GAME: AT, LAMB: AU*, GB

*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.

FISH ORIGIN: TURBOT: FAO 27, NE Atlantic SEA BASS: FR, FAO 27, NE Atlantic SOLE: FAO 27, NE Atlantic PRAWN: VN, LOBSTER: F, USA TROUT: IT

CHAR: CH TUNA: FAO 71, West Pacific Ocean, SALMON: GB SCAMPI: ZA, SCALLOP FAO 61, NW Pacific, SARDINE: MA, OCTOPUS: IT, PERCH: IS

At Badrutt's Palace Hotel, we are dedicated to sourcing the freshest and most sustainable ingredients.

Whenever possible, our menus feature locally sourced fish and seafood, meat, vegetables, herbs, tea, coffee, and water.

Patrizier Stuben Sommer 2026

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.

