

L' ANTEPAST

- Duo de filets de truite fumée de la région et saumon fumé maison, crème sauce raifort au citron** 32
Geräuchertes Forellen Filet aus der Region, hausgemachter, geräucherter Lachs, Sahne Meerrettich mit Zitrone
Smoked trout filet from the region and homemade, smoked salmon, horseradish cream sauce with lemon
- Terrine de foie gras, salade de mâche et sauce Cumberland** 38
Gänseleber Terrine, Feldsalat und Cumberland Sauce
Goose liver terrine, lamb's lettuce and Cumberland sauce
- Viande de Grisons de la boucherie Hatecke, salsiz de gibier et fromage du vacher** 34
Bündner Fleisch von der Metzgerei Hatecke, Wildsalsiz und Käse vom Senner
Air-dried beef from the butchery Hatecke and game salsiz Grisons-style and artisanal cheese
- Carpaccio de viande de chevreuil, vinaigrette aux framboises, poire au vin rouge** 32
Dünne rosa Scheiben vom Reh, Himbeer Essig, Birne im Rotwein
Thin slices of venison, raspberry vinegar and pear in red wine
- Cassiolette de petits légumes d'hiver à la truffe noire** 34
Winter Gemüse Cassiolette mit schwarzem Trüffel
Winter vegetable cassiolette with black truffle
- Asperges vertes gratinées au Parmesan** 26
Grüner Spargel mit Parmesan Käse gratiniert
Green asparagus gratinated with Parmesan cheese

LAS SCHOPPAS

- Potage de Grisons** 24
Bündner Gerstensuppe
Barley soup Grisons-style
- Velouté de marrons et cèpes** 26
Kastanien Crèmesuppe mit Pilzen
Chestnut cream soup with porcini
- Soupe à l'oignon classique et croûtons au Gruyère** 26
Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûtons
Traditional onion soup and Gruyère croûtons
- Consommé de queue de bœuf au Porto** 26
Klare Ochschwanzsuppe mit Porto
Clear oxtail soup with port wine

LAS PASTAS

- Pizzoccheri à la mode de Poschiavo - nouilles de sarrasin aux haricots verts** 27
Pommes de terre, épinards et fromage 27
Pizzoccheri nach Puschlaver Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat und Käse
Pizzoccheri Puschlav-style buckwheat pasta with French beans, potatoes, spinach and cheese
- Tranche de polenta à la fondue du fromage d'alpage, truffe noire d'Italie et coulis de persil** 38
Polenta-Schnitte mit geschmolzenem Bergkäse, schwarzem Trüffel aus Italien und Petersilien Sauce
Slice of polenta with melted alp cheese, black truffle from Italy and parsley sauce
- Ravioli aux cèpes et ricotta, beurre de thym** 28
Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta Käse, Thymianbutter
Ravioli with porcini and ricotta cheese, butter thyme
- Capuns Engadinoise – côtes de bette, pâte de « Spätzli », légumes et crème de fromage** 28
Capuns Engadiner-Art – Mangoldblätter, Spätzliteig, Gemüse, Käse Sauce
Engadin-style » Capuns « - mangold leafs, » spätzli « dough, vegetables with cheese and cream sauce
- Taglierini au homard, tomates et basilic** 45
Taglierini mit Hummer, Tomaten und Basilikum
Taglierini with lobster, tomatoes and basil

CAVIAR & AUSTRAS

Caviar « Oscietre Golden », blinis ou pommes de terre au four (50 gr.)	300
<i>Caviar « Oscietra Golden », mit Blinis oder Ofenkartoffel</i>	
Caviar » Oscietra Golden «, with blinis or oven baked potato	
Les fines belons « 00 » (6 pièces)	72
<i>Belon Austern</i>	
Belon oysters	

ILS PESCHS

Crevettes géantes flambé au Cognac, salade tiède de pommes de terre et haricots verts	46
<i>Riesenkrevetten flamiert mit Cognac, lauwarmer Kartoffelsalat und grüne Bohnen</i>	
King prawns flamed with Cognac, wam potatoes salad and French beans	
Filets de sandre rôti, choux rouges, échalote confite, poitrine fumée	46
<i>Zander Filets gebraten, Rotkohl, kandierte Schalotte, geräucherter Speck, Rotwein Jus</i>	
Zander filets broiled, red cabbage, candied shallot, smoked bacon, red wine juice	
Filets de sole à la crème au citron vert, jardinière de légumes et pommes de terre nature	48
<i>Seezungen Filets mit Limetten Sauce, gemischtem Gemüse und Kartoffeln</i>	
Sole filets with lime sauce, vegetables and potatoes	
Pavé de loup de mer aux tomates, olives et câpres, légumes et pommes de terre nature	50
<i>Wolfsbarsch Filet mit Tomaten, Oliven und Kapern, Gemüse und Kartoffeln</i>	
Sea bass filet with tomatoes, olives and capers, vegetables and potatoes	

SPECIALITEDS DA CHARN

Joue de veau braisée, panaché de légumes, « Spätzli » au beurre	48
<i>Geschmorte Kalbsbacke, gemischtes Gemüse und Butterspätzli</i>	
Braised veal cheek, mixed vegetables and butter » spätzli «	
Pojarski de veau et volaille, sauce crème au foie gras, pois mange-tout et truffes noires, taglierini	50
<i>Kalbs und Geflügel Pojarski, Gänseleber Rahmsauce, Kefen, schwarzer Trüffel, Taglierini</i>	
Veal and chicken Pojarski, goose liver cream sauce, peas and black truffle, taglierini	
Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau avec cèpes, sauce à la crème et roesti	50
<i>Kalbs Geschnetzeltes nach Engadiner-Art mit Steinpilzen, Rahmsauce und Rösti</i>	
Sautéed sliced veal Engadin-style with ceps, cream sauce and potato rösti	
Côtelettes d'agneau aux herbes, haricots verts et pommes de terre nouvelles	55
<i>Lamm Koteletten aromatisiert mit Kräutern, grünen Bohnen und neue Kartoffeln</i>	
Lamb cutlets perfumed with herbs, French beans and new potatoes	
Tournedos de bœuf et foie gras à la pêle et jus à la truffe noire écrasée	80
<i>Rinds Tournedos und Gänseleber aus der Bratpfanne, schwarzer Trüffel Jus</i>	
Beef tournedos and goose liver from the fri pan, black truffle jus	
Médailles de chevreuil, sauce au vin rouge de Valtellina, choux rouges et « Spätzli » au beurre	50
<i>Reh Medaillon, Veltliner Rotwein Sauce, Rotkohl und Butterspätzli</i>	
Médaille of venison, red wine sauce from Valtellina, red cabbage and butter » spätzli «	

🌿 = Plat vegetarian

All prices are quoted in Swiss Francs and include 7.7 % VAT.

Please contact the service staff for information about contained allergens.

Meat Origin: Veal: CH; Beef: CH, Australia*, Ireland; Poultry: France; Game: Austria; Lamb: Australia*, Scotland

Fish Origin: CH, France, Italy, Scotland, Iceland, USA, Vietnam, South Africa, West-Pacific/FAO 71, North-East-Atlantic/FAO 27

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