

L'ANTEPAST

- Duo de filets de truite fumée de la région et saumon fumé maison, crème sauce raifort au citron** ^{D, G, O} 34
Geräuchertes Forellen Filet aus der Region, hausgemachter geräucherter Lachs, Sahne Meerrettich mit Zitrone
Home smoked local trout filet, smoked salmon and horseradish sauce with lemon
- Terrine de foie gras, salade de mâche, huile de noix, croûtons de pain Maggia, sauce Cumberland** ^{A, G, O} 53
Hausgemachte Gänseleber Terrine, Feldsalat, Walnuss Öl, Maggia Brot Croûtons, Sauce Cumberland
Homemade goose liver terrine, lamb's lettuce, walnut oil, Maggia bread croûtons, Cumberland sauce
- Viande de Grisons de la boucherie Hatecke, salsiz de gibier et fromage du vacher** ^{G, L, O} 36
Bündner Fleisch von der Metzgerei Hatecke, Wildsalsiz, Käse vom Sennner
Air-dried beef from the butchery Hatecke and game salsiz Grisons-style, artisanal cheese
- Carpaccio de viande de chevreuil, vinaigrette aux framboises, poire au vin rouge** ^O 34
Carpaccio vom Reh, Himbeer Essig, Birne im Rotwein
Venison Carpaccio, raspberry vinegar, pear marinated in red wine
- Cassiolette de petits légumes d'hiver à la truffe noire** ^{ψ G, L} 36
Winter Gemüse Cassiolette mit schwarzem Trüffel
Winter vegetable cassoulet with black truffle
- Asperges vertes gratinées au Parmesan** ^{ψ G} 27
Grüner Spargel mit Parmesan Käse gratiniert
Green asparagus gratinated with Parmesan cheese

LAS SCHOPPAS

- Potage de Grisons** ^{A, G, L, O} 25
Bündner Gerstensuppe
Barley soup Grisons-style
- Velouté aux cèpes** ^{ψ A, G, L, O} 27
Steinpilz Crèmesuppe
Porcini mushrooms cream soup
- Soupe à l'oignon classique et croûtons au Gruyère** ^{ψ A, C, G} 27
Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûtons
Traditional onion soup with Gruyère croûtons
- Consommé de queue de bœuf au Porto** ^{C, L} 27
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Porto
Clear oxtail soup with port wine

LAS PASTAS

- Pizzoccheri à la mode de Poschiavo - nouilles de sarrasin aux haricots verts** 28
Pommes de terre, épinards et fromage ^{ψ A, C, G}
Pizzoccheri nach Puschlaver-Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat, Käse
Pizzoccheri pasta Puschlav-style buckwheat pasta with French beans, potatoes, spinach, cheese
- Tranche de polenta à la fondue du fromage d'alpage, truffe noire d'Italie et coulis de persil** ^{ψ A, G} 40
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, jambon cru fumé, sauge, truffes noires** ^{A, C, G, O} 30
Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta Käse, geräucherter Rohschinken, Salbei, schwarze Trüffel
Ravioli with porcini mushrooms, ricotta cheese, smoked ham, sage, black truffle
- Capuns Engadinoise – côtes de bette, pâte de Spätzli, légumes et crème de fromage** ^{ψ A, C, G, L} 30
Capuns Engadiner-Art – Mangoldblätter, Spätzliteig, Gemüse, Käse Sauce
Capuns Engadin-style - mangold leaves, spätzli, dough, vegetables, cream cheese sauce
- Taglierini au homard, tomates et basilic** ^{A, B, C, L, O} 48
Taglierini mit Hummer, Tomaten, Basilikum
Taglierini pasta with lobster, tomatoes, basil

CAVIAR & AUSTRAS

Caviar « Oscietre Golden », blinis ou pommes de terre au four (50 gr.) ^{A, C, D, G}	300
<i>Caviar « Oscietra Golden », mit Blinis oder Ofenkartoffel</i>	
Caviar » Oscietra Golden «, with blinis or oven baked potato	
Huîtres Gillardeau No. 2 (6pc), pain de seigle grillé, sauce mignonette ^{A, B, G, R}	80
<i>Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend), Roggenbrot-Toast, Mignonette-Sauce</i>	
Gillardeau Oysters No.2 (half dozen), toasted rye bread, mignonette sauce	

ILS PESCHS

Crevettes Black Tiger flambé au Cognac, salade tiède de pommes de terre et haricots verts ^{A, B, G, L, O}	65
<i>Black Tiger Garnelen flambiert mit Cognac, lauwarmer Kartoffelsalat, grüne Bohnen</i>	
Black tiger prawns flambéed with Cognac, warm potatoes salad, green beans	
Filets d’Omble-chevalier poêlé au thym sauvage, jardinière de légumes et pommes de terre nature ^{A, D, G}	50
<i>Gebratene Saibling-Filets mit wildem Thymian, gemischtem Gemüse, Kartoffeln</i>	
Panfried char filets with wild thyme, mixed vegetables, potatoes	
Filets de sole à la crème au citron vert, jardinière de légumes et pommes de terre nature ^{A, D, G, L, O}	50
<i>Seezungen Filets mit Limetten Sauce, gemischtem Gemüse, Kartoffeln</i>	
Sole filets with lime sauce, mixed vegetables, potatoes	
Pavé de loup de mer aux tomates, olives et câpres, légumes et pommes de terre nature ^{A, D, L, O}	54
<i>Wolfsbarsch Filet mit Tomaten, Oliven, Kapern, Gemüse, Kartoffeln</i>	
Sea bass filet with tomatoes, olives, capers, vegetables, potatoes	

SPECIALITÉS DA CHARN

Pojarski de veau et volaille, sauce crème au foie gras, pois mange-tout et truffes noires, taglierini ^{A, C, G}	54
<i>Kalbs und Geflügel Pojarski, Gänseleber Rahmsauce, Kefen, schwarzer Trüffel, Taglierini</i>	
Veal and Chicken Pojarski-style, goose liver cream sauce, snow pea, black truffle, taglierini pasta	
Charnigna Engiadinaisa – émincé de veau avec cèpes, sauce à la crème et roesti ^{A, G, L, O}	54
<i>Kalbs Geschnetzeltes nach Engadiner-Art mit Steinpilzen, Rahmsauce, Rösti</i>	
Sautéed sliced veal Engadin-style with porcini mushrooms, cream sauce, potato rösti	
Côtelettes d’agneau aux herbes, haricots verts et pommes de terre nouvelles ^{A, G, O}	58
<i>Lamm Koteletten aromatisiert mit Kräutern, grünen Bohnen, neue Kartoffeln</i>	
Herb infused Lamb cutlets, green beans, new potatoes	
Tournedos de bœuf et foie gras à la pêle et jus à la truffe noire écrasée ^{A, L, O}	84
<i>Gebratene Rinds Tournedos und Gänseleber, schwarzer Trüffel Jus</i>	
Panfried beef tournedos and goose liver, black truffle jus	
Médailles de chevreuil, sauce au vin rouge de Valtellina, choux rouges et Spätzli au beurre ^{A, C, G, L, O}	54
<i>Reh-Medaillons, Veltliner Rotwein-Sauce, Rotkohl, Butterspätzli</i>	
Médaille of venison, red wine sauce from Valtellina, red cabbage, 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