



## LES ENTRÉES

### **Duo de filets de truite fumée de la région**

**Saumon fumé maison**

**Sauce avec crème au raifort et citron** <sup>D.G.O.</sup>

*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** <sup>A.G.H.O.</sup>

*Hausgemachte Gänseleber Terrine, Feldsalat*

*Walnuss Öl, Maggia Brot Croûtons*

*Sauce Cumberland*

Homemade foie gras terrine

Lamb's lettuce, walnut oil

Maggia bread croûtons, Cumberland sauce

54

### **Viande de Grisons de la boucherie**

**Hatecke, salsiz de gibier**

**Fromage du vacher** <sup>G.L.O.</sup>

*Bündnerfleisch von der Metzgerei Hatecke*

*Wildsalsiz, Käse vom Senner*

Air-dried beef from the butchery Hatecke

Game salsiz Grisons-style, artisanal cheese

39

**Tranche de polenta, cèpes sautés**

**Mousse de fromage de chèvre** <sup>G.L.</sup>

*Polenta, sautierte Pilze*

*Ziegenkäse-Mousse*

Polenta, sautéed porcini

Goat cheese mousse

VEGETARIAN

36

**Taroz de pomme de terre de Valtellina**

**Haricot vert gratiné au Parmesan** <sup>G.</sup>

*Veltliner Kartoffel-Taroz*

*Grüne Bohnen, gratiniert mit Parmesan*

Valtellina potato Taroz

Green beans, gratinated with Parmesan

VEGETARIAN

32





## LES SOUPES ET POTAGES

### Potage de Grisons <sup>A.G.L.O.</sup>

*Bündner Gerstensuppe*

Barley soup Grisons-style

27

### Velouté de potiron, crumble d'Amaretto

#### Jambon cru des Grisons <sup>A.C.H.L.</sup>

*Kürbiscremesuppe, Amaretto-Streusel*

*Bündner Rohschinken*

Pumpkin velouté, Amaretto crumble

Raw Grisons ham

27

### Soupe à l'oignon classique

#### Croûtons au Gruyère <sup>A.C.G.</sup>

*Klassische Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûtons*

Traditional onion soup with Gruyère croûtons

VEGETARIAN

27

### Consommé de queue de boeuf au Porto <sup>C.L.O.</sup>

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit Porto*

Clear oxtail soup with Port

27

## LES PÂTES

### Pizzoccheri à la mode de Poschiavo

#### Nouilles de sarrasin aux haricots verts

#### Pommes de terre, épinards et fromage <sup>A.C.G.</sup>

*Pizzoccheri nach Puschlaver-Art*

*Buchweizen Nudeln, 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 <sup>A.C.G.L.</sup>

*Capuns Engadiner-Art – Mangoldblätter*

*Spätzliteig, Gemüse, Käsesauce*

Capuns Engadin-style

Swiss chard leaves, spätzli-dough, vegetables

Creamy cheese sauce

VEGETARIAN

39

### Tagliolini avec 5g de truffe noire d'Italie

#### Parmesan frais <sup>A.C.G.</sup>

*Tagliolini mit 5g schwarzem Trüffel*

*Geriebener Parmesan*

Tagliolini pasta with 5g Italian black truffle

Grated Parmesan

VEGETARIAN

75

### Ravioli aux cèpes et ricotta

#### Jambon cru de l'Engadine, sauge <sup>A.C.G.O.</sup>

*Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta Käse*

*Geräucherter Engadiner-Rohschinken, Salbei*

Ravioli with porcini mushrooms, ricotta cheese

Engadin ham, sage

36

### Taglierini au homard flambé au Cognac

#### Bisque, tomate, basilic <sup>A.B.C.L.O.</sup>

*Taglierini mit Hummer flambiert mit Cognac*

*Bisquit, Tomaten, Basilikum*

Taglierini pasta with lobster

Flambéed with Cognac, bisque, tomato, basil

70





## CAVIAR & HUÎTRES

**Caviar Golden “Réserve du Palace”  
Blinis ou pommes de terre au four** <sup>A.C.D.G.</sup>

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

Caviar Golden “Réserve du Palace”  
Blinis or oven baked potato  
50 gr. 3 1 0

**Huîtres Belon “00” (6pc)  
Pumpernickel, sauce Mignonette** <sup>A.B.G.R.</sup>

*Belon “00” Austern (halbes Dutzend)  
Pumpernickel, Mignonette-Sauce*

Belon Oysters “00” (half dozen)  
Pumpernickel, mignonette sauce  
8 5

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

**Crevettes Black Tiger  
Au beurre de persil et citronné, riz pilaf**

**Haricots verts** <sup>B.G.L.O.</sup>

*Black Tiger Garnelen  
Zitronen-Knoblauch-Butter gebraten  
Pilaw Reis, grüne Bohnen*

Black tiger prawns  
Sautéed with lemon garlic butter  
Pilaf rice, green beans  
7 2

**Filets d’Ombre-chevalier poêlé au thym**

**Jardinière de légumes**

**Pommes de terre nature** <sup>A.D.G.</sup>

*Gebratene Saiblingfilets mit Thymian  
Gemischtem Gemüse, Kartoffeln*

Swiss char filets with thyme  
Mixed vegetables, potatoes  
5 0

**Filets de sole, sauce Méditerranéenne  
Jardinière de légumes**

**Pommes de terre nature** <sup>A.D.G.L.O.</sup>

*Seezungenfilets mit mediterraner Sauce  
Gemischtem Gemüse, Kartoffeln*

Dover sole filets with Mediterranean sauce  
Mixed vegetables, potatoes  
7 8

**Pavé de loup de mer sauce vièrge**

**Servi sur une Caponata** <sup>D.H.L.O.</sup>

*Wolfsbarsch-Filet mit Tomaten mit Vièrge Sauce  
Serviert mit Caponata*

Sea bass fillet with vièrge dressing  
Served with Caponata  
6 5





## LES VIANDES

**Pojarski de veau et volaille**  
**Sauce au foie gras, pois mange-tout**  
**Truffe noire, taglierini** <sup>A.C.G.</sup>

*Kalbs und Geflügel Pojarski, Gänseleber Rahmsauce*  
*Kefen, schwarzer Trüffel, Taglierini*  
 Veal and Chicken Pojarski-style  
 Foie gras creamy sauce, snow pea  
 Black truffle, taglierini pasta  
 74

**Osso Buco de veau et gremolata**  
**Pomme purée** <sup>A.C.G.L.O.</sup>

*Kalbshaxe, Gremolata, Kartoffelstock*  
 Veal Osso Buco, gremolata, mashed potato  
 68

**Charnigna Engadinaisa – émincé de veau**  
**Sauce crémeuse aux cèpes et rösti** <sup>A.G.L.O.</sup>

*Kalbs Geschmetzeltes nach Engadiner-Art*  
*Steinpilzen, Rahmsauce, Rösti*  
 Sautéed sliced veal Engadin-style  
 Creamy porcini sauce, potato rösti  
 68

**Côtelettes d'agneau aux herbes, haricots verts**  
**Pommes de terre nouvelles** <sup>A.G.O.</sup>

*Lamm Koteletten aromatisiert mit Kräutern*  
*Grüne Bohnen, neue Kartoffeln*  
 Herb-infused lamb cutlets  
 Green beans, new potatoes  
 68

**Tournedos de boeuf et foie gras façon Rossini**  
**Jus à la truffe noire écrasée** <sup>A.L.O.</sup>

*Gebratene Rinds-Tournedos und Gänseleber*  
*Rossini-Art, schwarzer Trüffel Jus*  
 Beef tenderloin Rossini  
 Foie gras, black truffle jus  
 92

**Médailles de chevreuil**  
**Sauce au vin rouge de Valtellina, chou rouge**  
**Spätzli au beurre** <sup>A.C.G.L.O.</sup>

*Reh-Medaillons, Veltliner Rotwein-Sauce*  
*Rotkohl, Butterspätzli*  
 Médaille of venison, Valtellina red wine sauce  
 Red cabbage, butter spätzli  
 68

BREAD ORIGIN: CH, France, Italy MEAT ORIGIN: VEAL: CH BEEF: CH, Australia\*, Ireland POULTRY: CH, France GAME: Austria LAMB: Australia\*, Scotland \*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics FISH ORIGIN: TURBOT: FAO 27, NE Atlantic SEA BASS: France, FAO 27; NE Atlantic SOLE: FAO 27, NE Atlantic PRAWN: Vietnam LOBSTER: USA TROUT: Italy CHAR: CH TUNA: FAO 71, West Pacific Ocean SALMON: Scotland SCAMPI: South Africa LOBSTER: France SCALLOP: FAO 61, NW Pacific SARDINE: Morocco OCTOPUS: Italy PERCH :Iceland

ALLERGENS: A Grain with gluten | C Eggs from chicken | G Milk from mammal | H Nuts | L Celery | M Mustard | N Sesame seeds | O Sulphur dioxide and sulphites | V Vegetarian  
 Please inform our team of any allergies or dietary requirements. All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.

