

# Suppen – Minestre – Soups

Tagessuppe Minestra del giorno Soup of the day	5.80
Bündner Gerstensuppe Minestra d'orzo grigionese Graubünden barley soup	9.50
Tomatencremesuppe ohne Gin/ mit Gin Crema di pomodoro senza/ con Gin Tomato cream soup without/ with gin	7.50/ 8.50
Bouillon mit Flädli Brodo con strisce di frittelle Bouillon with pancake strips	7.50
Bouillon mit Ei Brodo con uovo Bouillon with egg	7.50

# Salate- Insalate- Salads

**Grüner Salat** 6.50  
Insalata verde  
Green salad

**Gemischter Salat** 8.50  
Insalata mista  
Mixed salad

**Salatteller mit Ei** 15.50  
Insalatona con uova  
Large salad plate with egg

**Thonsalat** 18.50  
Insalata di tonno  
Tuna salad

**Wurst-Käsesalat** einfach/ garniert/ 16.50/ 18.50  
Insalata di cervelat/ Insalata di cervelat e formaggio  
Sausage salad/ Sausage and cheese salad, garnished

**Bikersalat** ohne Pommes/ mit Pommes 18.50/ 22.50  
Cervelat, Ei, Käse, Essiggurken, Tomate  
Insalata „Biker“ con cervelat, uovo, formaggio, cetrioli e pomodori, con patatine frite  
“Biker” salad with sausage, egg, cheese, pickles and tomatoes, served with french fries

### Pilzhüslisalat

11.50 / 18.50

Blattsalat, Speckwürfel, Pilze, Zwiebeln leicht in Butter gebraten

Insalata verde con cubetti di pancetta, funghi, cipolle fritte leggermente nel burro

Salad with bacon bits, mushrooms, butter fried onions

### Weiss Kreuz Salat

22.50

Grüner Salat, Poulet, Speck, Croûton, Parmesan

Insalata verde con pollo e anchetta

Salat with chicken and bacon

### Beef Tartar (in der Küche zubereitet)

mild

mittelscharf

scharf

mit Pommes

Vorspeise

12.50

Hauptspeise

18.50

Plus

5.00

### Alle Salate mit Haussauce: italienisch oder französisch

Tutte le insalate sono condite con salsa fatta in casa: italiano o francese

All salads are served either with house dressing: italian or french

# Bündnerspezialitäten

## Specialità dei Grigioni – Graubünden Specialties

**Bündner Gerstensuppe \*\*\*** 9.50  
Minestra d'orzo grigionese  
Graubünden barley soup

**Maluns mit Käse und Apfelmus \*\*\*** 19.50  
Maluns con formaggio e purea di mele fatto in casa  
“Maluns” with cheese and homemade applesauce

**Capuns \*\*\*** 21.50  
Involtini in foglie di costa con impasto di “spätzli” e cubetti di carne secca  
“Capuns” (chard leaf filled with flour dumpling) with bits of air-dried meat & cream sauce

**Spätzlifanne mit Speck und Käse überbacken  
mit gerösteten Zwiebelringen und Apfelmus \*\*\*** 21.50  
Spätzli al formaggio con anelli di cipolla fritte e purea di mele fatto in casa  
Cheese “spätzli” (pasta) with fried onion rings and homemade applesauce

**Bündnerplatte – verschiedenes Trockenfleisch und Käse** 22.50  
Piatto Grigionese – varie carne secche  
Graubünden plate – a selection of air-dried meats

**Portion Alpkäse aus der Region – 130 gr am Stück** 11.50  
Formaggio d' alpe della regione  
Regional alpine cheese

Unsere Bündnerspezialitäten sind alle Hausgemacht.

# Fleischgerichte – Carni – Meat

Paniertes Schweinsschnitzel, Gemüse und Beilage *** Scaloppina di maiale impanata Breaded pork escalope	23.00
Schweinscordonbleu mit Gemüse und Beilage „Cordon bleu“ di maiale Pork - „Cordon bleu“	26.50
„Weiss Kreuz Steak“, Gemüse und Beilage , Speck und Käse überbacken gratinato con pomodori, pancetta e formaggio gratinated with tomatoes, bacon and cheese	27.50
Rahmschnitzel mit Gemüse und Beilage *** Scaloppina di maiale alla panna Pork escalope with a cream sauce	23.00
Pouletbrust an Rotweinjus oder Kräuterbutter mit Gemüse und Beilagen Petto di pollo con jus di vino rosso o burro alle erbe aromatiche con verdure e contorni Chicken breast with red wine jus or herb butter with vegetables and side dishes	24.50
Rindsentrecôte ca.200gr. an Rotweinjus oder Kräuterbutter mit Gemüse und Beilage Entrecôte di manzo Beef entrecôte	32.50

<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse und Beilage ***</b> Sminuzzato di vitello Chopped veal with mushroom cream sauce	31.50
<b>Kalbsbratwurst mit Gemüse und Beilage</b> Salsiccia di vitello Veal bratwurst	20.50
<b>Spaghetti Bolognese ***</b> Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	18.50
<b>Penne à la Asefaw mit Kalbsstreifen ***</b> Pennè , strisce di vitello , zafferano , panna Pennè , veal strips , saffron , cream	24.50

# Vegi – Vegetariano – Vegetarian

<b>Maluns mit Käse und Apfelmus Hausgemacht***</b>	<b>19.50</b>
“Maluns” con formaggio e purea di mele fatto in casa “Maluns” with cheese and homemade applesauce	
<b>Capuns ***</b>	<b>21.50</b>
Involtini in foglie di costa con impasto di “spätzli” “Capuns” (chard leaf filled with flour dumpling), with a cream sauce (4 pcs.)	
<b>Spätzlifanne mit Gemüse und Käse überbacken mit gerösteten Zwiebelringen und Apfelmus ***</b>	<b>21.50</b>
Spätzli al formaggio con anelli di cipolla fritte e purea di mele fatto in casa Cheese “spätzli” (pasta) with fried onion rings and homemade applesauce	
<b>Gemüseteller mit einem Spiegelei</b>	<b>18.50</b>
Piatto di verdure Vegetable plate	
<b>Spaghetti Napoli ***</b>	<b>16.50</b>
<b>Rösti mit zwei Spiegeleier</b>	<b>16.50</b>
Rösti con 2 uova al burro “Rösti” (hash browns) with two fried eggs (sunny side up)	
<b>Portion Pommes</b>	<b>8.50</b>

# Fischgerichte – Pesce – Fish

Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce  
mit Gemüse und Beilage  
Filetto di lucioperca  
Zander filet, 24.50

Eglifilet an Butter gebraten mit Mandeln  
mit Gemüse und Beilage  
Filetti di pesce persico fritti nel burro  
Perch filet, butter fried 24.50

---

## Für unsere kleinen Gäste

## Per i nostri piccoli ospiti – For our younger guests

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites  
Chicken nuggets fatti in casa con patatine fritte  
Homemade chicken nuggets with french fries

Schnitzel mit Pommes Frites  
Impanata di maiale e patatine fritte  
Escalope with french fries

Wienerli mit Pommes Frites  
Wienerli con patatine fritte  
Sausage with french fries

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Napoli

Jedes Kindergericht für 12.50  
Ogni pasto per bambino a 12.50  
Every childrens meal for 12.50  
Eine Beilage nach Wahl im Preis inklusive:

Compreso nel prezzo è incluso un contorno a vostra scelta:

One side dish of your choice (included):

## Hausgemachte Spätzli, Rösti, Bratkartoffeln, Teigwaren, Reis, Pommes, Gemüse

„Spätzli“ fatti in casa, rösti, patate, pasta, riso, verdure

Homemade “spätzli” (pasta), “rösti” (hash browns), boiled potatoes, pasta, rice,  
vegetables

\*\*\* kleinere Portion 3.00 Ermässigung

\*\*\* 3.00 di riduzione per una piccola porzione

\*\*\* 3.00 price reduction for a small portion

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer, Service und Taxen.

Tutti i prezzi si intendono in franchi svizzeri incluso 7,7% IVA, servizio e tasse.

All prices are in Swiss Francs and include 7,7% VAT, service and taxes.

## Fleischdeklaration

Kalbs- und Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz und Südamerika

Poulet

Schweiz und Frankreich

Lammfleisch

Schweiz, Australien und Neuseeland

Fisch\*

Schweiz, Norwegen und Asien

