

Aus heimischen Küchen

Menu Engiadinais

Mozzarella da Tschlin cun dschambun sech Grischunaís

Tschliner Büffelmozzarella mit Bündner Rohschinken

Schoppa da jotta opür üna salata dal bufet

Gerstensuppe oder ein Salat vom Buffet

Filet da tschiervi dal grigl cun pizochels da versa

Hirschfilet vom Grill mit Engadiner Krautpizokels

S-chima da vín da Malans opür tuorta da nuscha fatta in chasa

Malanser Weinschaumcreme oder hausgemachte Nusstorte

Fr. 63.00 menu cumplet / ganzes Menu

Fr. 51.00 sainza prüm plat / ohne Vorspeise

Degustations-Menu

Raviolone
mit Parmesanspänen
und Trüffelbutter

Sommerliche Blattsalate
mit Pilzbonbons

Filet vom Angus Beef
an Balsamico-Soiajus
auf Mediterranem Gemüse

Warmes Schokoladentörtchen
mit frischem Bananeneis

Menu komplett Fr. 72.00
ohne Vorspeise Fr. 62.00

Kulinarisches aus aller Welt

Vorweg

Salatauswahl vom Buffet (1 Teller)	10.00
Karottencremesüppchen mit Ingwer und Sahnehäubchen	11.00
Rote Thaicurry Schaumsuppe mit Riesencrevetten	13.00
Kraftbrühe mit Raviolini del plin	11.00
Caramelisierter Ziegenweichkäse auf Wintersalat mit Cherrytomaten, Melonen und Cashewnüssen	17.00
In Olivenöl gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chilli und Kräuter (scharf)	18.00
Käseravioli an Salbeibutter	18.00
	als Hauptgang 24.00
Spaghetti dello Chef	25.00
mit Riesencrevetten, Tomaten, Knoblauch, Kräuter und Chilli (scharf)	als Hauptgang 33.00

Danach

½ Portion

Saltimbocca alla Romana mit Risotto „Filli“ 32.00 37.00
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei und unserem feinen Pilzrisotto

Cordon bleu mit Pommes frites und Salat vom Buffet 43.00
Vom Schweinsrücken mit saftigem Schinken und würzigem Käse

Kalbsleber alla Veneziana mit Butterrösti 32.00 37.00
Von Hand geschnetzelte Leber in Butter, mit Zwiebel und Salbei gebraten

Züri-Gschnetzlets Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Butterrösti 32.00 37.00
Ein Klassiker mit zartem Kalbfleisch und würziger Pilzrahmsauce

Rindsfilet „Irina“ mit Butterkartoffeln und Gemüse 42.00 47.00
Zartes Filet vom Grill mit Pilzen, Rohschinken, Cashew Nuts, getr. Aprikosen und Kräuter

Filetgoulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 34.00 39.00
Rindsfiletwürfel an pikanter Sauce mit Paprika Zwiebel und Gurken

Beefsteak Tartare mit Toast und Butter 32.00 37.00
Mageres rohes Rindfleisch nach unserem Hausrezept pikant gewürzt

Zanderfilet auf mediterranem Kartoffel-Gemüsebett 37.00
Zartes Filet an der Haut gebraten mit Olivenöl und frischen Kräutern

Zum Abschluss

* Original Wiener Topfenknödel mit Waldbeerensuppe eine Köstlichkeit aus der K&K Zeit	12.00
Hausgemachtes Mandelkrokantparfait	11.00
* Frisch gebackene Apfeltarte mit Vanilleeis	14.00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm Ein Schokokuchen der schokoladiger nicht sein könnte	6.00
Rumzwetschgen mit Vanilleeis Mindestalter zum Verzehr 16 Jahre	10.00
Vanilleeis mit Steirischem Kernöl aromatisiert eine gewagte Kreation die Sie verzaubern wird	7.50
Hausgemachte Engadiner Nusstorte so wie sie noch von der Nona gemacht wurde	5.00