



Vorspeisen mit Salat

Bouquet mit verschiedenen grünen Blattsalaten Italienische Sauce oder Hausdressing nach Wahl	CHF	9.20
Auswahl von verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten Italienische Sauce oder Hausdressing nach Wahl	CHF	10.20
Sautierte Cherrytomaten mit Aceto Balsamico und Mozzarellaperlen	CHF	14.80
Gratinierter Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten mit verschiedenen Blattsalaten	CHF	19.70
Sautierte Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl aromatisiert lauwarm serviert auf Salatbouquet	CHF	21.00

Kalte Vorspeisen

Bresaola-Carpaccio mit Ruccola und Parmesansplitter in Olivenöl marinierte Steinpilze im Käsechörbli	CHF	20.30
„Sciatt“ frittierte Käsekräpfen mit Buchweizenmehl auf Salatstreifen, begleitet mit Coppa, Rohschinken und Bresaola	CHF	21.50
„Vitello Tonnato“ fein geschnittene Kalbsbratenscheiben mit sämiger Thunfisch-Mayonnaise und Kapern	CHF	22.00
Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch, Coppa, Bergkäse serviert als Hauptgang	CHF	23.60
Tris von Rauchlachs-, Graved Lachs- und in Honig marinerte Lachsrosen mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	CHF	25.80
Rindfleisch-Carpaccio mit Ruccolasalat und gehobelten Parmesanscheiben aromatisiert mit Trüffelöl und Sommertrüffeln	CHF	26.00



Suppen

Kraftbrühe „Harlekin“ mit Gemüseperlen und Sherry	CHF	9.00
Kraftbrühe „Diavolezza“ Pikante Geflügelkraftbrühe mit Hühner- und Krevettenklösschen	CHF	11.50
Kraftbrühe „Piz d'Argent“ mit Kalbshackbällchen, aromatisiert mit Sommertrüffeln	CHF	11.50
Kraftbrühe mit Wachteleessenz Julienne von Wachtelbrüstchen und pochiertes Wachtelei	CHF	12.50
Leicht gebundene Garnelensuppe mit Krevettenspiessli	CHF	13.00

Zwischengang

	Vorspeise	Hauptgang
„Manfrigole alla Grosina“ Crêpe-Röllchen mit Käse gefüllt		CHF 19.20
Risotto mit Steinpilzen	CHF 17.70	CHF 22.70
Engadiner Gnocchetti Buchweizenspätzli mit Kartoffeln, Wirz, Käse und Butter	CHF 17.70	CHF 22.70
„Dunderi“ hausgemachte Quark-Gnocchi mit Tomatensauce	CHF 17.70	CHF 22.70
„Crespelle“ Crêpe aus Buchweizenmehl gefüllt mit Bergkäse und Bresaola	CHF 18.00	CHF 23.00
Strozzapretti „Crudaiola“ mit Tomaten und Basilikum	CHF 18.50	CHF 23.50
Risotto mit Prosecco und Black Tiger-Krevetten	CHF 19.00	CHF 24.00
Hausgemachte Nudeln mit Rauchlachsstreifen	CHF 19.00	CHF 24.00



Sorbet

	Zwischengang		Dessert	
Rosa Grapefruitsorbet	CHF	5.00	CHF	9.00
aromatisiert mit Prosecco	CHF	6.50	CHF	10.50
Zitronensorbet	CHF	5.00	CHF	9.00
aromatisiert mit Campari	CHF	6.50	CHF	10.50
Traubensorbet	CHF	5.00	CHF	9.00
aromatisiert mit Moscato d'Asti	CHF	6.50	CHF	10.50
Apfelsorbet	CHF	5.00	CHF	9.00
aromatisiert mit Calvados	CHF	6.50	CHF	10.50

Fisch

Gebratenes Saiblingfilet Müllerinart Salzkartoffeln und Brokkoli mit Mandeln	CHF	28.00
Grillierte Lachstranche mit Bärlauchsauce serviert auf lauwarmem Baby-Blattspinat mit Pilaf-Reis oder Salzkartoffeln	CHF	32.00
Im Ofen gegartes Wolfsbarschfilet mit Champagnersauce und Kresse Fenchelgemüse mit Safranblüten mit Wildreis oder Salzkartoffeln	CHF	34.00



Hauptgang

Im Ofen glasiertes Schweinskarre mit Calvadosauce begleitet mit Quittengelee gefülltem Apfel Bohnenbündeli mit Speck und neue Bratkartoffeln	CHF 26.00
Lammskarre in der Kräuterkruste Kartoffelgratin und glasierte Karotten	CHF 36.00
„Rinds-Tagliata“ serviert auf Baby-Blattspinat Röstikroketten und grillierte Peperoni	CHF 38.00
Maispouardenbrust mit Champignonsauce Butternudeln und Broccoliröschen mit gerösteten Mandelblättchen	CHF 25.00
Glasierter Kalbshalsbraten mit Rosmarin und Thymian Kartoffelpüree und Zucchinigemüse	CHF 34.00
Kalbssteak mit Steinpilzsauce und Butternudeln Romanesco mit Knoblauchbutter	CHF 48.00
Im Ofen golden gebratenes Hähnchen Lyoner Kartoffeln und Tomate provenzalischer Art	CHF 26.50
Rindsmedaillon mit Sauce Bearnaise im Tomatenkörbchen Kalbsmedaillon begleitet mit Morchelsauce Dauphine Kartoffeln und Bohnenbündeli mit Speck	CHF 58.50



Käse

Käseplatte von der Sennerei Pontresina, serviert vom Büffet	CHF	70.00 / kg
Kleiner Käseteller mit Nüssen, Birnen und Honig	CHF	12.00

Dessert

Apfeltörtchen mit Vanillesauce	CHF	8.50
Halbgefrorenes mit Braulio und Caramelsauce	CHF	8.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce	CHF	9.80
Panna cotta mit Waldbeerenkompott	CHF	10.70
Panna cotta mit Aprikosenkompott	CHF	10.70
Weisses und braunes Schokoladenmousse	CHF	11.00
Dessert Variation „Diavolezza“	CHF	16.00
Dessertbüffet „Mortersatsch“ (ab 20 Personen)	CHF	25.00
<ul style="list-style-type: none">▪ Weisses und braunes Schokoladenmousse▪ Süssmostcreme Grossmutterart▪ Panna cotta mit Früchtekompott▪ Crème caramel▪ Méringue mit Rahm▪ Verschiedene Eissorten mit Schlagrahm▪ Fruchtsalat▪ Apfeltorte mit Vanillesauce▪ Hausgemachte Nusstorte▪ Käseplatte mit Birnen, Trauben, Nüsse und Fruchtebrot		



Unsere Empfehlung

Das traditionelle Festmenü

„Sciatt“ frittierte Buchweizenkröpfchen im Salatbett
Bresaola, Bündner- und Hirschtrockenfleisch

* * *

Perlhuhnnessenz mit Gemüseperlen und Sherry
Blätterteig-Paillette

* * *

Kastanienravioli mit Ricotta gefüllt auf Pilzragout

* * *

Traubensorbet mit Moscato

* * *

Schweinsfilet im Teig „Diavolezza“ auf Apfelfächer
Gratin mit zweierlei Kartoffeln
Grüne Bohnenbündeli mit Speck

* * *

Käsevariation mit Birne, Nüssen und Früchtebrot

* * *

Halbgefrorenes mit Nusskrokant und Feigensauce

CHF 117.00

Das klassische Festmenü

Kalbscarpaccio aromatisiert mit Trüffelöl und Sommertrüffel
im Olivenöl marinierte Steinpilze im Parmesankörbli

* * *

Pikante Geflügelkraftbrühe mit Hühner- und Krevettenklösschen
unter der Blätterteighaube

* * *

Risotto mit Prosecco und Lachsrose

* * *

Zitrusfrüchtesorbet mit Mandarino

* * *

Roastbeef Veltliner Art begleitet mit Dauphin Kartoffeln
Babykarotten, Bohnenbündeli und Sellerieperlen

* * *

Käsevariation mit Birne, Nüssen und Früchtebrot

* * *

Warmes Schoggichüechli mit Vanillesauce

CHF 137.00