

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Specialità della casa / Specials

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Minestrone mit Ingwer und Crostone Minestrone fatto in casa, con zenzero e crostone Homemade minestrone with ginger and crostone | 11.80 |
| Salatbouquet mit Hüttenkäse und Himbeerdressing Bouquet d'insalata con formaggio fresco e salsa ai lamponi Salad with cottage cheese and raspberry dressing | 18.60 |
| Gegrillte Luganega mit Polenta Taragna Luganega alla griglia con polenta taragna Grilled luganega with polenta taragna | 20.80 |
| Risotto mit Gorgonzola, Lauch und Bündnerfleischstreifen Risotto con gorgonzola, porro e julienne di carne secca Grigionese Risotto with gorgonzola, leek and bits of local air dried meat | 23.60 |
| Kalbsleber Venezianische Art mit Rösti und Gemüse Fegato di vitello alla veneziana con rösti e verdure Veal liver Venetian style with rösti and vegetables | 32.60 |
| Sachertorte mit Chili und Schlagrahm Torta Sacher con peperoncino e panna montata Sacher cake with chili and whipped cream | 10.70 |

KINDERKARTE

Carta per i bambini / Children's menu

Für die Kinder haben wir eine separate Speisekarte

Per i bambini abbiamo una carta diversa

For children we have a separate menu

SALATE

Insalate / Salads

| | | |
|----------------------------|--|-------|
| Blattsalat | | 11.80 |
| Insalata verde | | |
| Green salad | | |
| Gemischter Salat | | 12.60 |
| Insalata mista | | |
| Mixed salad | | |
| Sciatt im Salatbett | | 18.80 |
| Sciatt con insalata | | |
| Sciatt with salad | | |

KALTE GERICHTE

Piatti freddi / Cold dishes

| | | |
|--|-------|-------|
| Salsiz / salametti / salametti | | |
| Nostrano | | 11.80 |
| Hirsch / cervo / deer | | 12.90 |
| Engadiner Bergkäse mit Birnbrot, Nüssen und Honig | | |
| Formaggio Engadinese e pane alla frutta, noci e miele | gross | 18.80 |
| Local cheese with pear bread, nuts and honey | klein | 15.80 |
| Sciatt mit Rohschinken, Coppa und Bresaola | | 22.80 |
| Sciatt con affettato | | |
| Sciatt with cold cuts | | |

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT

Rinds-Carpaccio mit marinierten Steinpilzen 28.30
Carpaccio di manzo con funghi porcini
Beef carpaccio with marinated ceps mushrooms

Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch, Engadiner Bergkäse gross 28.60
Affettato misto grigionese klein 23.80
Grison plate with mixed cold cuts
ham, salami, air dried meat, local cheese

SUPPEN

Minestre / Soups

Tagessuppe 11.00
Zuppa del giorno
Soup of the day

Gerstensuppe "Bella Vista" 12.50
Zuppa d'orzo "Bella Vista"
Barley soup "Bella Vista"

PASTA

Pasta / Pasta

Pizzoccheri aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln und Mangold 21.50
Pizzoccheri di grano saraceno, con patate e coste
Pasta from buckwheat flour, with potatoes and Swiss chard

Spaghetti "Diavolezza" mit Rindfleischwürfeln, Tomatensauce, Rahm und Brandy 22.80
Spaghetti "Diavolezza" con carne di manzo, salsa pomodoro, panna e Brandy
Spaghetti "Diavolezza" with diced beef, tomato sauce, cream and Brandy

Lasagne mit Tomaten, Pesto, Steinpilzen und Tofu an Karottencreme 23.50
Lasagne con pomodori, pesto, funghi porcini e tofu su crema di carote
Lasagne with tomatoes, pesto, porcini mushrooms and tofu on carrot cream

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA
All prices are in Swiss Francs incl. VAT

RÖSTI

Rösti / Rösti

| | |
|--|-------|
| Piz Palü Rösti mit Kalbsbratwurst Piz Palü Rösti con Wurstel di vitello Piz Palü Rösti with veal sausage | 21.60 |
| Rösti Diavolezza mit Käse, pikanter Salami und Paprika Rösti Diavolezza con formaggio, salame piccante e peperoni Rösti Diavolezza with cheese, spicy salami and bell peppers | 21.70 |
| Engadiner Rösti mit Speckwürfeln, Käse und Spiegelei Rösti con speck, formaggio e uova Rösti with bacon, cheese and fried egg | 22.80 |
| Rösti Valtellinese mit Bresaola und Steinpilzen Rösti con Bresaola e funghi porcini Rösti with dried meat and ceps mushrooms | 23.90 |

FLEISCH

Carne / Meat

| | |
|---|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen und Chili, Rösti und Gemüse Sminuzzato di vitello con funghi porcini e peperoncino, servito con rösti e verdure Veal strips in cream sauce with ceps mushrooms and chili, served with rösti and vegetables | 36.20 |
| Kalbsschnitzel Wiener Art mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Babyspinat Scaloppina di vitello impanata con insalata di patate e spinaci Veal cutlet Viennese style with potato salad and baby spinach | 40.00 |
| Rindstagliata auf Rucolabett, verfeinert mit Balsamico und Grana dazu Country Cuts, Pesteda und Salsa Verde Tagliata di manzo su letto di rucola, con balsamico e grana servita con country cuts, pesteda e salsa verde Beef tagliata on rucola bed, with balsamic vinegar and grana cheese served with country cuts, pesteda and salsa verde | 43.60 |

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA
All prices are in Swiss Francs incl. VAT

KÄSEFONDUE

Fonduta di formaggio / Cheese fondue

| | ab 2 Personen | Preis pro Person |
|--|----------------------|-------------------------|
| Gletscherfondue Morteratsch Fonduta "Ghiacciaio Morteratsch" Fondue "Glacier Morteratsch" | | 29.90 |
| Fondue Moité-Moité Fonduta Moité-Moité Fondue Moité-Moité | | 30.80 |
| Portion Frühkartoffeln Porzione di patate novelle Serving of new potatoes | | 4.00 |

ETWAS SÜSSES

Qualcosa di dolce / Something sweet

| | | |
|---|--|-------|
| Hausgemachte Früchtekuchen Torte alla frutta fatte in casa Homemade fruit cake | | 8.00 |
| Engadiner Torte Torta "Engadinese" con mandorle Cake "Engiadina" with almonds | | 9.00 |
| Hausgemachte Bündner Nusstorte Torta di noci fatta in casa Homemade nut cake filled with caramelized walnuts | | 9.00 |
| Warmer Schokoladenkuchen Tortino tiepido con cuore morbido al cioccolato Warm chocolate cake | | 12.10 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele con salsa alla vaniglia Apple strudel with vanilla sauce | | 12.80 |

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA
All prices are in Swiss Francs incl. VAT

EIS-KLASSIKER

Gelati / Ice cream

| | |
|--|-------|
| Eiskaffee mit Mokkaeis, Espresso und Rahm | 9.80 |
| Gelato al caffè con espresso e panna montata Coffee ice cream with espresso and whipped cream | |
| Coupe Danemark mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm | 10.80 |
| Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream | |
| Coupe Diavolezza mit Vanille-, Mokka- und Nusseis, Haselnusslikör und Rahm | 13.40 |
| Gelato alla vaniglia, al caffè e noci con liquore alla nocciola e panna montata Vanilla, coffee and nut ice cream with hazelnut liqueur and whipped cream | |

UNSERE EISSORTEN

Arome / Flavours

Vanille, Schokolade, Baumnuss, Mokka, Erdbeere, Kirsche, Stracciatella, Caramel, Zitronensorbet, Blutorangensorbet

Vaniglia, cioccolato, noce, caffè, fragola, ciliegia, stracciatella, caramello, sorbetto al limone, sorbetto all'arancia sanguinella

Vanilla, chocolate, walnut, coffee, strawberry, cherry, stracciatella, caramel, lemon sorbet, blood orange sorbet

pro Kugel 3.60
a pallina
per scoop

Schlagrahm 1.00
panna montata
whipped cream