



MITTAGSKARTE

12.00 UHR –  – 14.00 UHR

Kleinigkeiten

Grüner Blattsalat ^{1 2 3}	11.50
Gemischter Salat ^{1 2 3}	14.50
Nüsslisalat mit Bergeller Speck, Brotcroûtons und Landei an Kartoffeldressing	17
Hirschcarpaccio mit Kürbis-Chutney, Parmesanspalten, Salatbouquet an Himbeerdressing	26 als Hauptgang 32
Bündner Salsiz (Rind+Schwein) 90gr. mit hausgemachtem Früchtebrot ³	15
Randolina - Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Leberwurst, Bauernspeck, Bündner Käse, Brot und Butter	28

Suppen

*Bündner Gerstensuppe aus Gran Alpin-Urgerste mit Wienerli	14 17
*Kürbis- Apfelcremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Rahmhaube ^{2 3}	14
Hausgemachte Gulaschsuppe ²	19

Für unsere kleinen Gäste

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Natura-Beef-Bolognese	14
Chicken Nuggets mit Pommes Frites ³	16

1 Vegetarisch 2 Glutenfrei 3 Laktosefrei

Warme Gerichte

Rösti mit Speck und Spiegelei ²	24
*Hausgemachte Engadiner Kraut-Pizokel mit Spinat, Wirsing, Zwiebeln und Speck	28
Hausgemachte VEGI Engadiner Kraut-Pizokel mit Spinat, Wirsing, Zwiebeln ¹	26
*Risotto mit Kalbfleischstreifen und Pilzen	27
als Hauptgang	32
Weissweinsrisotto mit Pilzen ¹	24
als Hauptgang	30
*Lauwarmes Siedfleisch-Carpaccio vom Engadiner Naturabeef an Gemüsevinaigrette, Salzkartoffeln ^{2 3}	32
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Weissweinsrisotto und Tagesgemüse	44
Tagliata vom Fextaler Biorind mit Fenchelsalat, und Pommes Frites ^{2 3}	39
Gebratenes Saiblingsfilet an Weissweinsauce mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	39
Raclette Teller mit Gschwellten, Perlzwiebeln und Cornichons ¹	21
Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Freilandkalb mit Pommes Frites, saisonalem Gemüse, und Preiselbeeren	45
Hummus mit Minze und Ofengemüse ^{1 2 3 4}	26

Käse-Fondue

Ab 2 Personen (nur auf der Terrasse oder in der Stüva)

Hausmischung der Käserei Wirth	pro Person	31
Mit „Gschwellten“ ¹	plus	6

1 Vegetarisch 2 Glutenfrei 3 Laktosefrei 4 Vegan

Desserts

Das Bio-Milch-Eis von BALNOT wird ohne künstliche Farbstoffe, Aromen und Konservierungsmittel hergestellt:

Bio-Milcheisorten:

Vanille, Mocca, Pistache, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss ²	pro Kugel mit Rahm plus	4 1.50
--	----------------------------	-----------

Sorbets:

Ananas, Zitrone, Apfel, Passionsfrucht ^{2|3}

Randolina Eiskaffee ² 14

Zitronensorbet mit Vodka ^{2|3} 16

Apfelsorbet mit Calvados ^{2|3} 16

Zimtparfait mit Dörrzwetschgen in Portwein 16

Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace 16



**Beachten Sie unser tägliches Angebot von
frischen Kuchen und Cakes!**



*Für diese „Goût Mieux“-Gerichte verwenden wir ausschliesslich umwelt- und tiergerechte Zutaten nach den Richtlinien des WWF Schweiz.

1 Vegetarisch 2 Glutenfrei 3 Laktosefrei 4 Vegan

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST

Deklaration unserer Lebensmittel:

Eier:	Schweiz Bodenhaltung und teilweise Bio
Milch, Rahm:	Frisch = Engadin UHT = Schweiz
Kalb und Rind:	Freiland Graubünden, Fidelio Bio Suisse
Naturabeef:	Graubünden
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Fisch:	Schottland, Italien, Lettland
Wild:	Schweiz, Deutschland oder Österreich
Gemüse:	Bio, Graubünden, Schweiz, Europa

Goût-Mieux: Natürlich geniessen im Restaurant

„Goût-Mieux“ ist das Label für die Schweizer Gastronomie, die Wert auf aus, was das A und O und somit die Basis einer qualitativ hervorragenden Küche ausmacht: die verwendeten Zutaten!

Restaurants, welche mit dem Label „Goût-Mieux“ ausgezeichnet wurden, legen besonderen Wert auf die Verwendung von biologischen, tier- und umweltgerechten Zutaten. Saisonalität, Regionalität und die frische Zubereitung der Speisen sind weitere Kriterien, denen sie sich aus Überzeugung verpflichtet fühlen.

***Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal.**