



















## MITTAGSKARTE

12.00 UHR –  – 14.00 UHR








## Vorspeisen

Grüner Blattsalat	CHF	11.50	  
Gemischter Salat	CHF	14.50	  
Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	CHF	17.00	
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikumpesto	CHF	17.00	   VEGAN
«Vitello tonnato» vom Schweizer Freilandkalb mit Salatbouquet	CHF	28.00	
*Salsiz (Rind und Schwein gemischt) 90gr mit hausgemachtem Fruchtebrot	CHF	15.00	
Sommerlicher Saisonsalat mit frischen Früchten und Parmaschinken	CHF	22.00	
Randolina - Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Leberwurst, Bauernspeck, Bündner Käse, Brot und Butter	CHF	28.00	

## Salatschüssel für 1 oder 2 Personen

Würziger griechischer Hirtensalat mit Fetakäse, roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Gurken an Rotweindressing	CHF	18.00	  
	CHF	34.00	
Randolina Brotsalat mit dunklem Brot, roten Zwiebeln, Gurken, Pepperoni, getrockneten Tomaten, Oliven, Ruccola an Rotweindressing	CHF	18.00	 
	CHF	34.00	VEGAN

## Suppen


*Bündner Gerstensuppe aus Gran Alpin-Urgerste mit Wienerli	CHF	12.00	
	CHF	16.00	
«Gazpacho Andaluz» Kaltschale mit Tomaten, Gurken, Pepperoni, Zwiebeln und Knoblauch	CHF	14.00	   VEGAN
*Engadiner Bio-Rindfleischsuppe mit viel Gemüse	CHF	15.00	 
Tomatensuppe mit Sahnehaube	CHF	14.00	 

## Warme Gerichte


*Kartoffel-Gnocchi mit Bio-Rinds-Bolognese		CHF	24.00	
Kartoffel-Gnocchi mit sautierten Pilzen an Trüffelschaumsauce		CHF	28.00	
*Engadiner Kraut-Pizokel mit Spinat, Wirsing, Zwiebeln und Speck		CHF	28.00	
*Engadiner VEGI Pizokel mit buntem Gemüse		CHF	26.00	
Weisswein-Risotto mit Kalbfleischstreifen und Pilzen	kleine Port. CHF 27.00 grosse Port. CHF 32.00			
Weisswein-Risotto nur mit Pilzen	kleine Port. CHF 24.00 grosse Port. CHF 30.00			
Hummus aus Bergüner Bergbohnen mit grilliertem Sommergemüse		CHF	26.00	   VEGAN
*Lauwarmes Siedfleisch-Carpaccio vom Engadiner Bio-Rind an Gemüsevinaigrette, Salzkartoffeln		CHF	29.00	 
Tagesfischspezialität mit saisonalen Beilagen		CHF	46.00	
Klassisches Wienerschnitzel vom Schweizer Freilandkalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites, Tagesgemüse und Preiselbeeren		CHF	45.00	
Tagliata vom Fextaler Rind mit Fenchel, konfierten Tomaten, Ruccola und Gurken		CHF	34.00	 

## Käse-Fondue

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

Hausmischung der Käserei Wirth mit Brot Mit „Gschwellten“	pro Person CHF 31.00 plus CHF 6.00		
---	---------------------------------------	--	---

## Für unsere kleinen Gäste

*Kartoffel-Gnocchi mit Bio-Rinds-Bolognese		CHF	14.00	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		CHF	16.00	

## Desserts

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

Bio-Milcheisorten:

Vanille, Mocca, Pistache,  
Erdbeer, Schokolade,  
Stracciatella, Haselnuss.

pro Kugel  
mit Rahm plus

CHF 3.80  
CHF 1.50



Sorbets:

Ananas, Zitrone, Apfel, Passionsfrucht.



Randolina Eiskaffee

CHF 12.00



Kirschenplotzer mit Vanillesauce

CHF 14.00

Sommerliches Früchtecrumble mit Butterstreuseln  
und Vanilleglacé

CHF 14.00

Schokoladen-Kokosnuss Brownie  
mit Ananas-Piña Colada Sorbet

CHF 16.00



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



Vegetarisch



Laktosefrei



Glutenfrei

Goût Mieux

Wir geben Ihnen gerne Information über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

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