

***„Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen ist eine Kunst.“***

*François de La Rochefoucauld*

*Unser Küchen-Team verwöhnt Sie mit regionalen  
und saisonalen Speisen sowie mit einer feinen  
Auswahl an vegetarischen Gerichten.*

*Geniessen Sie auch die Spezialitäten aus unserer  
hauseigenen Räucherammer!*

*Wir legen Wert auf frische, natürliche und regionale  
Zutaten, welche Fertigprodukte und Zusatzstoffe  
ausschliesst.*

*Mit kochender Leidenschaft und Freude engagieren  
wir uns um Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in  
unserem Restaurant zu bieten.*

*Küchenchef Tobias Sander  
und sein Team*

# *Vegetarische Köstlichkeiten*

## ***Spinatspätzli***

*in Rahm von Kräuterseitlingen und Spargel  
mit Ziegenfrischkäse im Ofen gratiniert*

31.00

## ***Fluffiger Pizza-Pfannkuchen***

*mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella,  
Brokkoli, Pinienkernen, Paprika und Zucchini*

27.00

*Unser aktuelles „Sommer Special“*

## ***Pfannengyros***

*mit Knoblauch-Quarkdip  
und Gewürzreis  
serviert mit Weisskabissalat*

33.00

# *Suppen*

***Bündner Gerstensuppe***  
*mit Streifen vom Bündnerfleisch*

*15.00*

***Pikante Kohlrabi-Currysuppe***  
*mit Gebäck vom hausgeräucherten Fjordlachs*

*15.00*

***Suppe von der Blattpetersilie***  
*mit seinem Öl und Apfelchips*

*14.50*

***Randenconsommé***  
*serviert mit einem Meerrettich-Birnenbeignet*

*15.00*

# *Vorspeisen*

## ***Sandwiches von der hausgeräucherten***

### ***Jakobsmuschel***

*an einem Cocktail von Spargel  
mit Mango und seinem Eis*

23.50

## ***Pralinen vom Ziegenfrischkäse***

*auf marinierten Würfeln von Süsskartoffeln  
serviert mit Balsamico-Kirschen*

21.00

*ab 2 Personen*

## ***Vorspeisen „Platte zum Teilen“***

*Wechselnde Variationen von Fingerfood, Suppe,  
Rohkostsalaten und kleinen Gerichten*

24.00 p.P.

## ***Arrangement***

### ***von Blatt- und Rohkostsalaten***

*kleine Portion 10.00*

*grosse Portion 15.00*

# *Regionale Urgerichte*

## ***Alp-Sennrösti***

*mit Speck, geschmolzenem Bergkäse,  
Spiegelei und Röstzwiebeln*

22.00

## ***Sursilvaner Capuns***

*in feinem Pilzrahm mit  
gehobeltem Sbrinz überbacken*

26.00

## ***Engadiner Kraut-Pizokel***

*mit Rauchfleisch  
aus unserer Räucherammer*

24.00

***Pizzoccheri*** „nach Art des Hauses“  
*Buchweizen Tagliatelle mit  
Kartoffeln, Gemüse, Fontina Käse, Salbeibutter  
und Röstzwiebeln*

24.00

## *Aus unserer Räucherammer*

### ***Mariniert geräucherte Perlhuhnbrust***

*zart rosa gebraten an Madeirajus  
mit Spinatspätzli und buntem Gemüse*

42.00

### ***Mit Salbei kaltgeräuchertes Kaninchenrückenfilet***

*saftig gebraten auf Süsskartoffelstock  
mit glasiertem Gemüse*

41.00

## *Aus der Pfanne*

### ***Rindsentrecôte***

*vom Puschlaver Bergrind  
mit sautiertem Gemüse dazu Folienkartoffel  
mit Basilikum-Sauerrahm*

55.00

### ***Zartes Geschnetzeltes vom Kalb***

*an Champignonrahm mit Rösti  
und tourniertem Gemüse*

42.00

## *Unsere Hausspezialitäten*

***Hausgemachte Schweinsbratwürste***  
*mit Rösti und buntem Salatteller*

22.00

***Silser Gemeindegäckli***  
*feinste Rindshuft geschlagen, als Säckli  
gefüllt mit Pilzen, Wurzelgemüse und Speck  
dazu tourniertes Gemüse und Ofetürli*

41.00

## *Fischgerichte*

***Kabeljau hausgebeizt und geräuchert***  
*pochiert an weisser Pfefferrahmsauce  
mit Kräuterkartoffeln und glasiertem Gemüse*

44.00

***Gebratenes Saiblingfilet***  
*auf getrüffeltem Mascarpone-Polenta  
mit buntem Spargelgemüse*

46.00

***Für unsere kleinsten Gäste bereiten wir alle  
Gerichte dieser Karte als Mini-Portion zu.***

## *Dessert*

### ***Kaltes Schokoladensüppchen***

*mit Cointreau, Chili und Minze  
serviert mit seinem Küchlein  
und pochierter Weissweibirne*

*18.00*

### ***Zitronengras-Kokosparfait***

*arrangiert mit einem Salat von Safran-Kumquats  
und Erdbeeren mit Basilikum*

*17.00*

*ab 2 Personen*

***Dessert „Platte zum Teilen“***  
*Köstlichkeiten aus unserer Patisserie*

*24.00 p.P.*

*Unser Service informiert Sie gerne  
über unsere neu kreierten*

***sommerlichen Eissorten***

# *Herkunft der Produkte*

## *FLEISCH*

*Fleisch- und Wurstspezialitäten von der Metzgerei Zanetti in Poschiavo und der Dorfmetzgerei Silvaplana.*

<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Wild</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lamm</i>	<i>Australien</i>
<i>Kaninchen</i>	<i>Ungarn</i>
<i>Perlhuhn</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz</i>

## *FISCH*

<i>Kabeljau</i>	<i>Holland</i>
<i>Saibling</i>	<i>Island</i>
<i>Forelle</i>	<i>Italien</i>
<i>Jakobsmuscheln</i>	<i>Japan</i>

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

Spirituosen (auch Mischgetränke) werden nicht an Jugendliche unter 18 Jahren und alkoholische Getränke jeglicher Art nicht an Kinder unter 16 Jahren abgegeben.