

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

Salatkreationen

Der Vitale

*Karottensalat mit Honig, Orangenfilets,
gerösteten Baumnüssen
serviert mit Satéspiesschen von der Pouletbrust und Sesam*

24.00

Der Delikate

*Nüsslisalat mit Ei und Kirschtomaten,
verfeinert mit hausgeräuchertem Forellenfilet
und frisch geriebenem Meerrettich*

24.00

Der elegante Italiener

*Rucola- und Lollosalat
mit Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikumöl,
Parmesansegel und Knoblauchcroûtons*

23.00

Unser Engadiner

*Diverse Blatt- und Rohkostsalate
mit Salsiz, Tipico Parmaschinken,
Heutalerkäse, Sprossen und Kernen*

23.00

Arrangement von Blatt- und Rohkostsalaten

<i>kleine Portion</i>	<i>10.00</i>
<i>grosse Portion</i>	<i>15.00</i>

Spaghetti

Napoli oder Bolognese

18.00 / 23.00

Hauptgerichte

Kabeljau hausgebeizt und geräuchert

*pochiert an weisser Pfefferrahmsauce
mit Kräuterkartoffeln und glasiertem Gemüse*

44.00

Zartes Geschnetzeltes vom Kalb

*an Champignonrahm mit Rösti
und tourniertem Gemüse*

42.00

Spinatspätzli

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

31.00

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

Unsere Burger

Hausgemacht mit unserem speziellen knusprigem Burger-Brot

Silser Double Burger

*Für absolute Burger Liebhaber genau das Richtige
zwei saftig gebratene 130 gr. Rindshacksteaks
mit Schmelzzwiebeln, knusprig gebratenem Speck,
Rucola, Tomaten- und Salatgurkenscheiben
serviert mit Tomatendip und Country Cuts*

29.50

Der etwas kleinere Burger

*saftig gebratenes 130 gr. Rindshacksteak mit Schmelzzwiebeln,
knusprig gebratenem Speck, Rucola,
Tomaten- und Salatgurkenscheiben
serviert mit Tomatendip und Country Cuts*

19.50

*Alle unsere Burger sind auch als **Cheeseburger** erhältlich*

+ 1.50

Unser aktuelles „Sommer Special“

Pfannengyros
*mit Knoblauch-Quarkdip
und Gewürzreis
serviert mit Weisskabissalat*

33.00

oder ein Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Gemüse

19.00

Paniertes Paprika-Rahmschnitzel

mit Pommes frites und Gemüse

24.00

Biergarten Klassiker

Hausgemachtes Apfel-Schmalzfleisch

*serviert im Töpfchen mit Scheiben von roten Zwiebeln,
Kapern, Tomaten, Oliven
und unserem Brot*

15.00

Puschlaver Weisswürste

*mit Händlmeier's süssem Senf
und Laugengebäck*

18.50

Bunter Weisswurstsalat

*mit gekochtem Ei, Zwiebeln
und Laugengebäck*

21.50

Regionales für den kleinen Hunger

Bündner „Zvieri-Platte“

*mit Bündnerfleisch und Puschlaver Rohschinken
sowie Spezialitäten aus der
hauseigenen Räucherammer serviert mit
Senfgurken und Balsamico-Perlzwiebeln*

32.00

Sandwiches

Salami oder Bergkäse

11.00

Rohschinken oder Bündnerfleisch

12.00

Hausgemachter Kochschinken

13.00

Hausgeräucherter Fjordlachs

13.00

Serviert auf knusprigem hausgemachtem Sandwich Brot

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

***Auf unserer Weinkarte finden Sie Spitzenweine, einige
Geheimtipps und gute Jahrgänge, die wir Ihnen zu
sehr fairen Preisen anbieten.***