



ZUM APÉRO EIN FEINES GLAS „PROSECCO SUPERIORE, DOGC, DRY“
CHF 9.50 pro dl

ABENDMENU FÜR GENIESSER - MENU PER BUONGUSTAI
EVENING MENU FOR GOURMETS - MENU POUR GOURMETS

Kleiner Salat vom reichhaltigen Buffet - *Piccola insalata dal buffet*
Small salad from the buffet - *Petite salade du buffet*

oder/o/or/ou

Tapasteller „Engadiner Art“

Fleischterrinen, Lammsalsiz, Hirschtrockenfleisch, Zwetschgen-Chutney
Mit Birnenbrot und Butter

Terrina di carne, salametto di agnello, carne secca di cervo, chutney alle prugne
Con pane alle pere e burro

Meat terrine, salami of lamb, dried venison meat (stag), chutney of prunes
Pear bread and butter

Terrine de viande, salami d'agneau, viande séchée de cerf, chutney aux pruneaux
Avec pain aux poires et beurre

Fr. 25.--

Nudeln an Dillsauce mit Rauchlachswürfeln und Oliven

Tagliatelle con salsa all'aneto, cubetti di salmone affumicato e olive

Noodles on dill sauce with cubes of smoked salmon and olives

Nouilles à la sauce aneth avec dès de saumon fumé et olives

Kleine Portion Fr. 23.-- / Grosse Portion Fr. 29.--

Scheiterhaufen vom Reh

Auf Pilzragoût mit glasierten Apfelscheiben

Polenta „Corvatsch“ und Rotkraut

Scaloppine di capriolo, su ragù di funghi e mele glassate

Con polenta „Corvatsch“ e cavolo rosso

Summer Roe deer escalope on mushroom ragout with glazed apple slices

With polenta-corn « Corvatsch-Style » and red cabbage

Escalopes de chevreuil sur ragoût de champignons mêlés avec pommes glacées

Avec polenta « Corvatsch » et choux rouges

Fr. 46.--

oder/o/or/ou

Kalbpiccata „Mailänder Art“, Safranrisotto und Gemüse

Piccata di vitello alla Milanese, risotto allo zafferano e verdura

Veal piccata Milan style, saffron risotto and vegetables

Piccata de veau à la Milanaise, risotto au safran et légumes

Fr. 43.--

Dessert nach Wahl / *Dolce a scelta*

Dessert at your choice / *Dessert à choix*

4-Gang-Menü / *Menu 4 portate* / 4 course menu / *Menu 4 plats* CHF 70.--

3-Gang-Menü / *Menu 3 portate* / 3 course menu / *Menu 3 plats* CHF 65.--