



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**

**Melonenfilets mit Puschlaver Rohschinken**

*Filetti di melone con prosciutto crudo di Poschiavo*

**Melon filets with cured ham from the Poschiavo valley**

*Filets de melon avec jambon cru de la Vallée de Poschiavo*

Fr. 24.--

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Wild-Ravioli an Kräutercreme, Aprikosen und Parmesanstreifen**

*Ravioli fatti in casa ripieni di selvaggina su crema alle erbe, albicocche e parmigiano*

**Homemade Ravioli filled with game meat on creamy herb sauce, apricot and parmigiana**

*Ravioli fait Maison farci de viande de chasse sur crème aux herbes, abricots et parmesan*

Kleine Portion Fr. 21.-- / Grosse Portion Fr. 28.--

\*\*\*\*\*

**Kotelett und Medaillons vom Engadiner Lamm an Ingwer-Knoblauch-Jus**  
**Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse**

*Costoletta e medaglioni di agnello dell'Engadina su salsa allo zenzero e aglio*

*Con patate al rosmarino e verdura*

**Rib chop and medallions of the Engadin lamb on ginger-garlic sauce**

**With rosemary potatoes and vegetables**

*Côtelette et médaillon d'agneau de l'Engadine au jus de gingembre-ail*

*Avec pommes de terre au romarin et légumes*

Fr. 45.--

**oder/o/or/ou**

**Kalbspiccata „Mailänder Art“, Safran Risotto 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 69.--**

**3-Gang-Menü / *Menu 3 portate* / 3 course menu / *Menu 3 plats* CHF 64.--**