



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

Krevettencocktail „Calypso“ mit Toast und Butter

Cocktail di gamberetti “Calypso” con toast e burro

Shrimps cocktail “Calypso” with toast and butter

Cocktail de crevettes “Calypso” avec toast et beurre

Fr. 18.--

Geräucherte Engadinerwurst

Auf Randenrisotto mit Pinienkernen

Salsiccia Engadinese affumicata

Su risotto alle barbabietole e pinoli

Smoked Engadine sausage

On beetroot risotto with pine nuts

Saucisson Engadinois fumé

Sur risotto aux betteraves avec pignons de pin

Kleine Portion Fr. 19.-- / Grosse Portion Fr. 25.--

Hirschentrecôte mit Zwiebel-Kräuterkruste an Rötelijs

Mit Spätzli und Rotkraut

Costata di cervo con crosta alle cipolle ed erbette alla salsa di ciliegino

Spätzli (gnocchetti di farina arrosto) e cavoli rossi

Sirloin steak of venison (stag) in onion-herbs crust and cherry liquor sauce

Spätzli (flour dumplings) and red cabbage

Entrecôte de cerf en croûte aux oignons et herbes à la sauce à la liqueur de cerises

Spätzli et chou rouge

Fr. 45.--

oder/o/or/ou

Schweinsfiletmedaillons an Orangensauce mit grünem Pfeffer, Nudeln und Gemüse

Medaglioni di filetto di maiale con salsa all’arancia e pepe verde, tagliatelle e verdura

Pork filet medallions on orange sauce with green pepper corns, noodles and vegetables

Médailles de filet de porc à la sauce aux oranges et poivre vert, nouilles et légumes

Fr. 40.--

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 65.--

3-Gang-Menü / *Menu 3 portate / 3 course menu / Menu 3 plats* CHF 60.--