







Zum Apéro

L'Aperitivo Nonino – Aperitif des Jahres 2021! Kräuterlikör mit Zitrusnote, abgerundet mit Bitter Lemon	9.50
Jsotta Rosso Tonic - Schweizer Vermouth mit Schweppes Tonic - erfrischend würzig	9.00
Sanbitter Tonic (alkoholfrei) – spritzig herb	6.00
Alpe-Roll Pfiff – Aperol mit saurem Most – löscht pffiffig den Durst	8.50

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	7.50	
Bunt gemischter Salat	9.50	
Unsere hausgemachten Salatsaucen zur Wahl: Salsa Romagna, Heidelbeerdressing, Französisch oder Italienisch.		
Thonsalat mit Tomaten, Kapern und Zwiebeln, serviert auf Blattsalat	13.00	
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	11.50	
Vitello Tonnato	21.50	
Hausgemachte Ravioli «Caprese» mit Ricotta- und Basilikumfüllung, an Olivenöl und Cherry-Tomaten	14.00	

Suppen

Bündner Gerstensuppe	9.50	
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	13.50	
Gärtnersuppe – jeden Tag anders	9.00	

Für unsere kleinen Gäste

Bären-Schmaus – Spaghetti an Tomatensauce & Basilikum oder Sauce Bolognese	11.50/13.50	
Bartlis Geier – panierte Pouletbrust mit Pommes frites	14.50	
Mungge-Pfiff - Wienerli mit Pommes frites	13.50	
Portion Pommes frites	7.50	
Bei den Kindertellern ist eine Kugel Glace nach Wahl im Preis inbegriffen.		



Hauptgerichte

Capetta Plättli mit Bündnerfleisch, Bio-Salsiz aus dem Avers, Trockenfleisch vom Alpsäuli und urchigem Bergkäse	Portion für 2 Personen	18.50 33.00
Hausgemachte Ravioli «Caprese» mit Ricotta- und Basilikumfüllung an Olivenöl mit Cherry-Tomaten		24.50 ✓
Alvaneuer Forellen-Filets an feiner Zitronensauce		32.50
Hausgemachter Hackbraten, gefüllt mit Ei, Spinat und Schinken an feiner Bratensauce		22.50
Rotwein-Risotto mit Taleggio und Cicorino		19.50 ✓
Capuns an feiner Bergkäse-Rahmsauce mit Salsiz und Speck		31.50
	kleine Portion	25.50
Vegetarische Capuns an feiner Bergkäse-Rahmsauce		28.50 ✓
	kleine Portion	23.50 ✓
Hausgemachte Gnocchi «Sorrentina» mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella		23.00 ✓
Tagliata di Manzo – Rindsentrecôte aufgeschnitten mit Rucola und Parmesanflocken		39.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Schweins-Nierstück		24.50
	Tagesbeilage – täglich frisch	5.00
	oder Pommes frites	5.00

Dessert

Hausgemachte Engadiner Nusstorte	7.50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace	14.50
Oder ein feiner Glace-Coupe – wir bringen gerne die Karte...	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Deklaration Herkunft:

Bio Angus-Rind: Avers, Graubünden (www.hof-madris.ch \ Hof Loi, Avers Cröt),

Rind: Schweiz, GB/Irland **Kalb:** Schweiz, **Schwein:** Alpsäuli von Alp Platta, Avers / Schweiz,

Poulet: Schweiz, **Forelle:** Graubünden (www.ranch-farsox.ch)