

Nachmittagskarte

durchgehend 12.00–18.00 Uhr

Offene Weine (1 dl)

<i>Champagner Laurent-Perrier</i>	15.–
<i>Prosecco Astoria</i>	10.–
mit Languieser Röteli	+ 2.–
<i>Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)</i>	10.–
<i>16/16 «White Edition» 2020 Graubünden</i>	9.50
Malanser Pinot Blanc AOC – für uns gekeltert von VON SALIS	
<i>Pinot Grigio Italien</i>	9.–
<i>Riesling Rheingau</i>	9.–
<i>Maienfelder Pinot Noir Graubünden</i>	9.–
<i>Rioja Crianza Spanien</i>	9.–
<i>Primitivo Italien</i>	9.–
<i>Florus DOC 2017 Italien</i>	13.–
Moscadello	

Snacks

<i>Sandwich mit Rinder-Brisket</i>	15.–
Wurzelbrot, Zwiebel, Gurke und Tartar Sauce	
<i>Bao Buns mit Ente und Gemüse</i>	24.–
kleine Portion (2 Stück)	18.–
<i>Flammkuchen</i>	15.–
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Arosener Bergkäse	
<i>Flammkuchen Lostallo</i>	19.–
Sauerrahm, Lostallo-Lachs, Zwiebeln, Meerrettich	
<i>Flammkuchen vegetarisch</i> ✓	15.–
Sauerrahm, Rucola, Zwiebel, Rüeblli, Cherry Tomaten mit Arosener Bergkäse	+ 2.–
<i>Bündnerteller</i>	
kleine Portion (120 g)	19.–
grosse Portion (180 g)	27.–

Vorspeisen

<i>Saisonaler Blattsalat</i> ✓ ✕	15.–
Französische oder Balsamico Sauce	
<i>Heirloom Tomaten mit Burrata</i> ✓	16.–
Basilikum	
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	15.–
<i>Geröstete Tomatensuppe</i> ✓ ✕	14.–

Hauptspeisen

<i>Club Sandwich</i>	23.–
Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tartar Sauce serviert mit Pommes Gaufrettes	+ 4.–
<i>Handgeschnittenes Rindstatar (120 g)</i>	30.–
Gurken, Zwiebeln, Ei, Kapern und Briochetoast serviert mit Pommes Gaufrettes	+ 4.–
<i>Knusprige Maispoularde</i>	38.–
Papardelle, Estragon und Ofengemüse	
<i>Linguine</i>	
mit Tomatensauce und Basilikum ✓	18.–
mit feinem Rindsragout	25.–
<i>Waldpilz-Capuns</i> ✓	29.–
Weisswein-Rahmbouillon, Arosener Bergkäse	

Dessert & Kuchen

<i>Stück Bündner Nusstorte</i>	15.–
Vanilleglace	
<i>Tarte Bourdaloue</i>	13.–
Mandeln, Birnen und Zimt	
<i>Cheesecake</i>	12.–
<i>Hausgemachte Glace und Sorbet</i> ✓ ✕	
(pro Kugel)	6.–
Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft	
<i>Käseteller</i> ✓	16.–
Käse von der Alpsennerei Maran Zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtebrot	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

✓ Vegetarisch ✕ Glutenfrei

Die Öffnungszeiten unserer Restaurants:

Grand Restaurant

18.45–20.15 h
(letzte Bestellung)

Blatterstube

18.45–20.15 h
(letzte Bestellung)

Le Petit

12.00–18.00 h / 18.45–20.15 h
(letzte Bestellung)