

Wein 1dl

16/16 "White Edition" Graubünden	9⁵⁰
Malanser Pinot Blanc AOC	
Pinot Grigio Italien	9
Riesling Deutschland	9
Maienfelder Pinot Noir Graubünden	9⁵⁰
Rioja Crianza Spanien	9
Primitivo Italien	9
Florus di Banfi Italien	13
Dieser süsse Moscadello entsteht durch einen natürlichen Trocknungsprozess der Trauben an den Rebstöcken	

Alkoholfreie Winterhits

Berry Berry Lady	13
Martini Vibrante & Florale Zitronensaft Zuckersirup Eiweiss Beeren Tonic Water	
Baby On More Thyme	12
Martini Florale Zitronensaft Zuckersirup frischer Thymian Soda	
Wonderleaf Fizz	15
Siegfried Wonderleaf Grapefruitsaft Zuckersirup Soda	
Peach Me Up	13
Martini Vibrante & Florale Zitronensaft Eiweiss Pfirsichpürre & -sirup Tonic Water	
Distel	10
Grapefruitsaft Tonic Water	
Alkoholfreier Hugo	13
Holunderblütensirup Secco Bianco Soda	

Kleinigkeiten 12.00 – 14.00 Uhr

Rindstatar (70g) mit Briochetoast 🍞	19
Schalotten Essiggurke Kapern Ei	
als Hauptgang (140g) serviert	35
Bündnerteller	
Saisonales Brot Butter Essiggurke	
kleine Portion (120g)	19
grosse Portion (180g)	27
Bündner Gerstensuppe	15
Saisonaler Blattsalat ✓🍷	15
Radieschen Gurken Ei Milchdressing	
Pizokel mit Waldpilzen und Spinat ✓	34
Rahmsauce knusprige Zwiebeln	
Linguine	
mit Tomatensauce und Basilikum	18
mit Sauce Bolognese	22
Club Sandwich	23
Pouletbrust Speck Spiegelei Sauce Tartar Salat hausgemachte Pommes Chips	

Dessert

Panna Cotta im Glas	13
Himbeercoulis	
Glace und Sorbet (pro Kugel)	6
Unser Pâtissier bereitet täglich frische und saisonale Sorten Glace und Sorbet zu. Bitte erkundigen Sie sich beim Serviceteam über aktuelle Verfügbarkeiten.	
Käseteller ✓	16
Käse von der Alpsennerei Maran serviert mit hausgemachten Früchtebrot und Feigensenf	

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

✓ = vegetarisch 🍷 = Gluten frei, detaillierte Angaben zu Zutaten und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam