



**UNSERE
SPEISEKARTE**

VORSPEISEN

AVONPASTS

Grüner Blattsalat mit hausgemachtem Dressing Fr. 8.00

Salata da feglia verda cun sosa fatga sez

Gemischter Salat – saisonal zusammengestellt Fr. 9.50

Salata mischedada dalla stagiun

Bruschetta Fr. 11.50

Geröstetes Weissbrot mit Tomaten,

Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum

*Bruschetta. paun alv ustriu cun tomatas frestgas, agl,
ieli d'ulivas e basilic frestg*

Griechischer Bauernsalat Fr. 14.50

mit Fetakäse

Salata da purs greca cun feta

Nüsslisalat "Mimosa" Fr. 14.50

mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroutons

*Salata da rampuniala "Mimosa"
cun carnpiertg barsada, iev e crustins*

Tomaten-Mozzarella Fr. 18.00

mit frischem Basilikum und Balsamico

Salata da tomatas e mozzarella cun basilic frestg e balsamico

Rindstatar mit Toast und Butter Fr. 25.50

Tatar da bov cun toast e pischada

SUPPEN

Suppas

V elouté von Blattsalat mit Meerrettich <i>Velouté da salata da feglia cun ragisch amara</i>	Fr. 9.00
R indskraftbrühe mit Capuns <i>Buglion da bov cun capuns</i>	Fr. 9.00
A usternpilzschaumsuppe mit Brothippe <i>Suppa spemusa da bulius-conchiglia cun ina rolla da paun</i>	Fr. 9.50
F rische Tomatencremesuppe mit Sauerrahm <i>Suppa cremusa da tomatas frestgas cun groma ascha</i>	Fr. 9.50

FITNESSTELLER

TAGLIER DA FITNESS

G emischte Salate an Hausdressing mit Kräuterbutter und <i>salatas mischedadas cun sosa fatga sez, pischada cun jarvas e</i>	
M aispouardenbrust <i>pèz pulaster ni</i>	Fr. 21.50
S chweinssteak <i>bifteca da piertg ni</i>	Fr. 23.50
R indsfilet <i>filet da bov</i>	Fr. 32.50

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

SPECIALITADS GRISCHUNAS

Bündner Gerstensuppe in der Terrine mit Hausbrot Fr. 12.00

Ina cuppa suppa da giutta grischuna cun paun casa

Capuns nach Grossmutter's Rezept Vorspeise / Avonpast Fr. 16.50

Capuns suenter il recept dalla tatta Hauptspeise / Past principal Fr. 24.00

Bio-Quarkpizokel Fr. 19.50

mit Wirsinggemüse und Alpkäse überbacken

Bizochels da cugliada bio cun baguos tschuor, gratinai cun caschiel d'alp

Wurst-Käse Salat garniert Fr. 19.50

Salata da servelas e caschiel garnida

Salsiz-Carpaccio mit Parmesan und einem Salatbouquet Fr. 21.50

Carpaccio d'andutgel cun parmesan ed in bouquet da salata

Äpler Makkaroni Fr. 22.50

mit Speck, Zwiebelschmelz, Alpkäse und frischem Apfelkompott

Macaruns d'alp

cun carnpiertg, pieun, tschaguolas, caschiel d'alp e cumpot da meila frestga

Bündner Teller Fr. 26.50

Salsiz, Bündner Fleisch, Bündner Rohschinken, Coppa,

Bündner Bergkäse und Essigfrüchte

Taglier grischun andutgel, puolpa, schambun criu dil Grischun, coppa,

caschiel da muntogna grischun e fretgs en ischii

PASTA

Penne all'Arrabbiata <i>Penne all'arrabbiata</i>	Fr. 19.00
Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncini <i>Spaghettis cun agl e peperoncini</i>	Fr. 19.50
Spaghetti mit frischer Tomaten-Basilikumsauce <i>Spaghettis cun sosa da tomatas e basilic frestga</i>	Fr. 19.50
Spaghetti Carbonara <i>Spaghettis carbonara</i>	Fr. 19.50
Spaghetti mit Bolognaise <i>Spaghettis alla bolognesa</i>	Fr. 19.50
Gemüselasagne mit Safransauce und frittierten Cherrytomaten <i>Lasagne da legums cun sosa da safrauna e tomatinas frittadas</i>	Fr. 20.50
Ricotta-Ravioli mit feinem Gemüseragout <i>Raviolis cun ricotta ed in ragout da legums gustus</i>	Fr. 21.50
Penne mit Graved Lachs in Schnittlauchsauc <i>Penne cun scarun empizziu en sosa da tschagugliuns</i>	Fr. 22.50

UNSERE KLASSIKER

NOS CLASSIERS

- Maispouardenbrust** Fr. 24.50
auf Sherrysauce mit Basmatireis und buntem Gemüse
Pèz pulaster cun sosa da sherry, ris basmati ed ina mischeida da legums
- Paniertes Schweinsschnitzel** Fr. 28.50
mit Pommes frites und frischem Marktgemüse
Talgia da piertg panada cun pommes frites e legums frestgs
- Schweinssteak vom Grill** Fr. 29.50
mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes frites
*Bifteca da piertg dil gril cun pischada cun jarvas,
ina tomata grillada e pommes frites*
- Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse** Fr. 30.50
Cordon bleu da piertg cun pommes frites e legums
- Kalbslebergeschnetzeltes serviert mit Rösti und Gemüse** Fr. 34.00
Stagliau da dir vadi surviu cun truffels barsai e legums
- Lammrücken** Fr. 36.50
im Kräuternetz mit Kartoffelgratin, Cherrytomaten und Kohlrabi
Dies da tschut cun gratin da truffels, tomatinas e colravas
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** Fr. 38.50
mit Rösti und Gemüseallerlei
Stagliau da vadi alla turitgesa cun truffels barsai ed ina mischeida da legums
- Saltimbocca alla Romana** Fr. 38.00
serviert mit Safranrisotto und Blattspinat
Saltimbocca alla Romana cun risot da safrauna e spinat entir

Wiener Schnitzel „das Original“

Fr. 38.50

serviert mit Petersilienkartoffeln, frischem Marktgemüse
und Wildpreiselbeeren

*Talgia viennesa "originala" cun truffels da peterschin,
legums frestgs e garnedels selvadis*

Rindsfilet

Fr. 46.50

in Pfeffersauce mit mediterranen Kartoffeln und frischem Marktgemüse

*Filet da bov
cun sosa da peiver, truffels mediterrans e legums frestgs*

VOM SPECKSTEIN

DIL CRAP SCALEGL

Maispoulardenbrust

Fr. 28.50

Pèz pulaster

Lammrücken (200g)

Fr. 38.50

Dies da tschut

Rindsfilet (200g)

Fr. 58.50

Filet da bov

T-Bonsteak (350g)

Fr. 62.50

Bifteca cun ies

Dazu servieren wir Ihnen:

Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

5 Sorten Gemüse, Kräuterbutter

Beilagen: Reis, Pommes frites, Kartoffelchips oder Rösti

Vitier survin nus:

Pintga salata mischedada cun sosa tenor giavisch

5 sorts legums, pischada cun jarvas

Garnituras: ris, pommes frites, schibettas da truffels ni truffels barsai

VEGETARISCHE GERICHTE

TRATGAS VEGETARAS

Spaghetti mit Olivenöl, frischen Kräutern und Gemüsestroh Fr. 18.50

Spaghetts cun ieli d'ulivas, jarvas frestgas e strom da legums

Rösti Vegetarisch mit gegrillten Auberginen und Zucchini Fr. 19.50

Truffels barsai vegetars cun oberschinas e zuchettis grillai

Risotto mit Pilze Fr. 21.50

Risot cun bulius

Saisonaler Gemüseteller Fr. 26.50

Frisches Gemüse mit Kräutern und Meersalz gewürzt

Taglier da legums stagiunals

Legums frestgs cungi cun jarvas e sal da mar

Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch ein spezielles vegetarisches Menü zusammen.

Sin damonda fagein nus bugen in menu vegetar special per Vus.

FISCHE

PÈSCHS

Frische gegrillte Bachforelle Fr. 22.50

Petersilienkartoffeln und Cremespinat

Titgiva frestga grillada cun truffels da peterschin e spinat

St. Pierrefilet Fr. 29.50

serviert auf Currytagliatelle und grünem Gemüse

Pèsch da sogn Pieder surviu cun tagliatelle da curry e legums verds

Fisch-Mix Fr. 32.50

mit Scampi auf Zitronengras-Spiess, Trockenreis und Strauchtomaten

Mischeida da pèschs cun crevetas sin spidun citronella, ris e tomatinas vid la caglia

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PER NOS PIGNETS

Kleiner grüner Kindersalat Fr. 4.00
Pintga salata verda per affons

Spaghetti mit Tomatensauce Fr. 9.00
Spaghettis cun sosa da tomatas

Fischstäbchen mit Pommes frites und Gemüse Fr. 9.50
Bastunets da pèsch cun pommes frites e legums

Pizza "Katze" Fr. 10.50
mit Tomaten und Mozzarella
Pizza "gat" cun tomatas e mozzarella

Pizza "Ente" Fr. 10.50
mit Tomaten und Mozzarella, Schinken, Oregano
Pizza "anda" cun tomatas, mozzarella, schambun, oregano

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse Fr. 10.50
Chicken nuggets cun pommes frites e legums

„Schnipo“ Fr. 15.00
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse
Talgia da piertg panada cun pommes frites e legums

Kinder bis 12 Jahren erhalten 10% Ermässigung auf unsere Kinderkarte
Affons tochen 12 onns survegnan in rabat da 10%
sin nossa carta per affons