

VORSPEISEN
STARTERS / ANTIPASTI

Bündnerteller	26.-
<i>Assorted cold plate Grison style</i>	
<i>Affettato dei Grigioni</i>	
Rindscarpaccio mit Steinpilzen	25.-
<i>Beef carpaccio with boletus</i>	
<i>Carpaccio di manzo con funghi porcini</i>	
Carpaccio vom Reh mit Pfifferlingen	26.-
<i>Deer carpaccio with chanterelles</i>	
<i>Carpaccio di capriolo con gallinacci</i>	
Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Butter	26.-
<i>Home smoked salmon with toast and butter</i>	
<i>Salmone affumicato in casa con toast e burro</i>	
Marinierte Riesenkrevetten auf Saisonsalat	29.-
<i>Marinated king prawns with seasonal salad</i>	
<i>Gamberoni marinati e insalata di stagione</i>	
Omelette nature, mit Pilzen oder Schinken	18.-
<i>Omelette plain, with mushrooms or ham</i>	
<i>Frittata naturale, con funghi o prosciutto</i>	

SALATE
SALADS / INSALATE

Tomatensalat mit Buffala Mozzarella "Caprese"	20.-	
<i>Tomatoes and Italian buffala mozzarella "Caprese"</i>		
<i>Insalata di pomodoro con mozzarella di buffala "Caprese"</i>		
Salate vom Buffet		
<i>Mixed salad from the buffet</i>		
<i>Insalata mista dal buffet</i>		
klein	mittel	gross
<i>small</i> 11.-	<i>medium</i> 15.-	<i>large</i> 18.-
<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>grande</i>

SUPPEN
SOUPS / MINESTRE

Tagessuppe <i>Soup of the day</i> <i>Zuppa del giorno</i>	11.-
Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i> <i>Minestrone</i>	13.-
Cremige Tomatensuppe <i>Tomato cream soup</i> <i>Crema di pomodoro</i>	12.-
Hausgemachte Doppelte Kraftbrühe mit Ei <i>Homemade clear soup with egg</i> <i>Ristretto di bue all' uovofatto in casa</i>	14.-
Engadiner Zwiebelsuppe <i>Engadin onion soup</i> <i>Zuppa di cipolle Engadinese</i>	14.-
Bündner Gerstensuppe <i>Grison barley soup</i> <i>Zuppa d'orzo alla grigionese</i>	14.-

TEIGWAREN
PASTA

	klein <i>small</i> <i>piccola</i>	gross <i>large</i> <i>grande</i>
Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce <i>Spaghetti with tomato or meat sauce</i> <i>Spaghetti al pomodoro o alla Bolognese</i>	15.-	19.-
Hausgemachte Ravioli mit Rahmsauce «Luigi» <i>Homemade ravioli on cream sauce «Luigi»</i> <i>Ravioli fatti in casa alla «Luigi»</i>	20.-	25.-
Feine Nudeln «al Pesto» <i>Noodles with basil «al pesto»</i> <i>Tagliatelle al pesto</i>	15.-	19.-
Frische Eiernudeln «Alfredo» mit Steinpilzen <i>Egg noodles «Alfredo» with boletus</i> <i>Tagliatelle «Alfredo» con funghi porcini</i>	21.-	27.-
Frische Eiernudeln mit Krevetten und Knoblauch <i>Fresh egg noodles with spicy shrimps and garlic</i> <i>Tagliatelle fresche con gamberetti e aglio</i>	25.-	31.-
Penne «arrabbiata» <i>Penne «arrabbiata»</i> <i>Penne all'arrabbiata</i>	15.-	19.-
Polenta mit Steinpilzen <i>Polenta with boletus</i> <i>Polenta con funghi porcini</i>	29.-	34.-

FISCHE
FISH / PESCE

Forelle vom Grill oder blau, mit Reis oder Salzkartoffeln <i>Trout blue or grilled with rice or boiled potatoes</i> <i>Trota bollita o alla griglia con riso o patate lesse</i>	41.-
Seezunge vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln <i>Grilled sole with vegetables and boiled potatoes</i> <i>Sogliola alla griglia con verdure e patate bollite</i>	54.-
Riesencrevetten mit Curry <i>King prawns with curry</i> <i>Gamberoni al curry</i>	51.-
Baby Steinbutt vom Grill mit Prosecco-Schaum und Gemüsevariation <i>Grilled baby turbot with Prosecco sauce and mixed vegetables</i> <i>Rombo alla griglia con salsa al prosecco e verdure miste</i>	52.-

UNSERE SPEZIALITÄTEN
OUR SPECIALITIES / LE NOSTRE SPECIALITÀ

Filetsteak Tatar mit Ei <i>Steak tartar with egg</i> <i>Filetto di manzo alla tatare con uovo</i>	52.-
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse (ab 2 Personen)	Preis pro Person 59.-
<i>Grilled fillet steak Châteaubriand with sauce béarnaise, croquettes</i> <i>and vegetables (minimum 2 persons)</i>	Price per Person 59.-
<i>Filetto di manzo Châteaubriand con salsa béarnaise,</i> <i>crocchette di patate e verdure (minimo 2 persone)</i>	Prezzo per persona 59.-
Rehrücken «Baden-Baden» mit seinen Beilagen (ab 2 Personen)	Preis pro Person 64.-
<i>Saddle of deer «Baden-Baden» with its side dishes</i> <i>(minimum 2 persons)</i>	Price per person 64.-
<i>Sella di capriolo «Baden-Baden» con contorni</i> <i>(minimo 2 persone)</i>	Prezzo per persona 64.-
Risotto «Steffani» mit Kalbsgeschnetzeltem <i>Risotto «Steffani» with sautéed minced veal</i> <i>Risotto «Steffani» con spezzatino di vitello</i>	44.-

FONDUES
FONDUES / FONDUE

Käsefondue nach Neuenburger Art (nur bis 18.00 Uhr)	34.-
<i>Cheese fondue (served only until 6.00 p.m.)</i>	
<i>Fonduta di formaggio (servita solo fino alle ore 18.00)</i>	
Fondue Bourguignonne mit Reis oder Pommes Frites	56.-
<i>Fondue Bourguignonne with rice or french fries</i>	
<i>Fonduta Bourguignonne con patate fritte o riso</i>	
Fondue Chinoise mit Reis oder Pommes Frites	56.-
<i>Fondue Chinoise with french fries or rice</i>	
<i>Fonduta cinese con patate fritte o riso</i>	

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI

Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse	49.-
<i>Sirloin steak with sauce béarnaise, potato croquettes and vegetables</i>	
<i>Costata di manzo alla griglia con salsa béarnaise, crocchette di patate e verdure</i>	
Rindsfilet vom Grill mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Gemüse	58.-
<i>Grilled fillet steak with sauce béarnaise, roast potatoes and vegetables</i>	
<i>Filetto di manzo alla griglia con salsa béarnaise, patate saltate al burro e verdure</i>	
Schweizer Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse	49.-
<i>Veal Cordon Bleu with french fries and vegetables</i>	
<i>Scaloppine di vitello Cordon Bleu con patate fritte e verdure</i>	
Kalbspaillard vom Grill mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse	46.-
<i>Paillard of veal grilled with french fries or rice and vegetables</i>	
<i>Paillard di vitello alla griglia con patate fritte o riso e verdure</i>	
Schweizer Bratwurst mit Rösti	24.-
<i>Grilled veal sausage with roesti potatoes</i>	
<i>Salsicciotto di vitello con roesti</i>	
Rehschnitzel mit Spätzli	45.-
<i>Escalopes of deer with spätzli</i>	
<i>Scaloppine di capriolo con spaetzli</i>	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	39.-
<i>Minced veal with cream sauce Zurich style and roesti potatoes</i>	
<i>Spezzatino di vitello alla zurighese con roesti</i>	
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	41.-
<i>Grilled rumpsteak with herb butter, french fries and vegetables</i>	
<i>Bistecca di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte e verdure</i>	
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	39.-
<i>Veal escalope coated with bread crumbs, french fries and vegetables</i>	
<i>Scaloppina alla viennese, patate fritte e verdure</i>	
Kalbslebergeschnetzeltes mit Polenta	37.-
<i>Minced veal's liver with polenta</i>	
<i>Fegato di vitello alla veneziana con polenta</i>	
Lammkotelett vom Grill, mit Bratkartoffeln und Gemüse	44.-
<i>Grilled lamb cutlets with roast potatoes and vegetables</i>	
<i>Costolette d'agnello alla griglia, patate saltate al burro, verdure</i>	