



VORSPEISEN / ANTIPASTI / STARTERS

Tatar vom Rothirsch mit eingelegten Steinpilzen
und gerösteten Nüssen 24.00

Wintersalat mit gebratener Wachtelbrust 22.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschwurstwürfeli,
Zucchetti an Crème fraîche Sauce 24.00

Limetten-Quarkravioli mit Salbeibutter
und grillierten Riesencrevetten 28.00

Gebrautes Saiblingfilet mit Gewürz-Kruste, Pilzen
und Gemüse 24.00

ZUPPE / SUPPEN / SOUPS

Gemüsecrèmesuppe nach Angebot des Marktes 14.00

Inn-Steinsuppe mit Heidelbeerblättern 14.00



HAUPTGERICHTE / SECONDI / MAIN DISHES

Milchlamm in Heu-Brotteig mit jungen Gemüse	48.00
Kalbskotelette mit Grillaromen, Mascarponeisotto und Saisongemüse	65.00
Entrecôte vom US-Rind mit Café de Parisbutter, Lyonerkartoffeln und Bohnen	56.00
Backhändl vom Stubenkücken mit Kartoffelsalat und gebratenen Zucchini	42.00
Geschmorte Kalbsbacken mit Kartoffelstock und Saisongemüse	46.00
Geräuchertes Schweinefilet mit Gorgonolasauce, Kartoffelspeckrösti und glasierten Rübli	46.00
St.Pierrefilet Grenobler Art auf zweierlei Reis	52.00
Saibling in der Salzkruste mit gebratenem Gemüse und Kräuterkartoffeln [ab 2 Personen]	48.00

Herkunft: Schweinefleisch - Schweiz // Geflügel - Schweiz, Frankreich // Kalbfleisch - Engadin, Schweiz // Lamm - Schweiz, Neuseeland // Rindfleisch - Schweiz, USA, Argentinien* - Deklaration * kann mit Hormonen als Leistungsförderer, Antibiotika oder anderen anti-mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Jun-09*



DESSERTS / DOLCI / SWEETS

Crema di noci	12.00
Crema di mascarpone con frutti di bosco	12.00
Mousse al cioccolato con crema gruyère	14.00
Tortina al cioccolato fondente con frutti di bosco e gelato di petralidi rosa [20 min]	16.00
Variazione di sorbetti fatti in casa	16.00
Sorbetto al limone con wodka o champagne	14.00
Sorbetto al lampone con liquore di lampone	14.00
Formaggi	18.00