



Unser Auswahl-Menü

VORSPEISEN

TOMATEN-CARPACCIO mit Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und Rucola-Blättern

BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Ruchbrot-Chips

HAUS-GEBEIZTER BÜNDNER LACHS serviert mit Dill-Senfsauce und Brioche-Toast

RIESLING-SÜPPCHEN mit Bündnerfleisch-Würfeln

ZWISCHENGÄNGE

CAPUNS mit Salsiz und Steinpilzen

SPINAT-PIZOKEL gratiniert mit Speck und Käse

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI mit Garnelen, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rucola

HAUSGEMACHTE GNOCCHI-PFANNE mit Bündner Rohschinken und Krautstiel

HAUPTGÄNGE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Preiselbeeren

LAMM-RACKS auf Thymian-Jus, mit Quark-Pizokel und Ratatouille

SAIBLINGS-FILET, GEBRATEN IN NUSSBUTTER auf Linsen-Ragout, dazu servieren wir sautierten Mangold

PUSCHLAVER GEMÜSE-PIZZOCCHERI

DESSERTS

SCHOKOLADEN-BISKUIT «DACQUOISE» mit Himbeergelee, Schokoladenmousse und Waldbeerensorbet

TRIFLE VON DER BÜNDNER NUSSTORTE

GIANDUJA-PARFAIT mit frischen Orangen, Macarons und Orangen-Vanille-Sauce

KARAMEL-KÖPFLI mit Schlagrahm und frischen Früchten

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland
Lamm: Irland Poulet: Schweiz

WI 20/21 - à la Carte - Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



BESONDERE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

FLEISCH-FONDUE À DISCRETION

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine hausgemachte Frühlingsrolle
oder Sie bedienen an unserem Salatbuffet

Zum Hauptgang geniessen Sie Ihr Fondue à discretion
mit grosser Auswahl an Beilagen und Saucen

Zum Abschluss verwöhnen wir Sie mit unserem Tagesdessert
oder einer Kugel hausgemachtem Iva-Glace mit eingemachten Zwetschgen

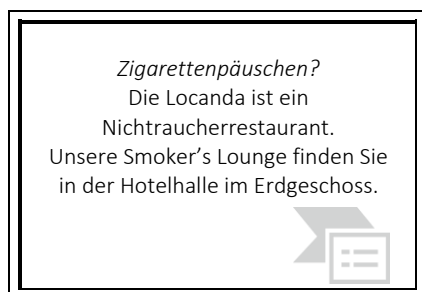
CHATEAUBRIAND, 220g – ab 2 Personen

64 pro Person

"SwissPrim"-Qualität

mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

Wenn Sie Halbpension gebucht haben und unser feines Chateaubriand geniessen möchten, schreiben wir Ihnen CHF 30.-- pro Person auf der Hotelrechnung gut.



Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Irland

Rind: Schweiz/Irland
Poulet: Schweiz

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Gas (Rhäzünser/Allegra)	1 Liter	8.50
Rhäzünser, Arkina, Cola, Cola Zero, Shorley	33cl	5.00
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco,	33cl	5.00
"Hus-Tee" (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	5.00
Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfel- oder Traubensaft	20cl	5.50

BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	5.00
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.50
Calanda Edelbräu	33cl	6.20

APÉRITIFS UND BITTER

Cüpli Prosecco		9.00
Cüpli Champagne Gosset Brut		15.00
Aperol		8.00
Aperol Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei		6.00
Crodino Spritz		10.00
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar, Rossi	4cl	9.00
Sherry Tio Pepe, Porto rot/weiss, Martini rot/weiss	4cl	9.00
Braulio, Ricard, Pernod, Fernet Branca, Underberg	4cl	9.00

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Kirsch/Zwetschge/Chrüter/Obstler	2cl	7.00
Williams/Himbeergeist	2cl	7.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA	2cl	7.00
Bündner Röteli	4cl	10.00
Calvados Morin père et fils	2cl	7.00
Calvados Morin père et fils V.S.O.P.	2cl	8.00
Cognac Martell	2cl	9.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	11.00
Johnnie Walker Red Label/Tullamore Dew	4cl	10.00
Four Roses	4cl	12.00
Bacardi/Vodka/Gin	4cl	10.00
Grand Marnier / Cointreau	2cl	10.00

GRAPPA

Nonino	2cl	7.00
Moscato Sibona	2cl	7.00
Berta Greta	2cl	10.00
Marchese di Villamarina	2cl	7.00
Ornellaia	2cl	10.00
Sassicaia	2cl	14.00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Espresso/Tee	4.50
Coretto Grappa	5.50
Tee Rum	7.00
Skiwasser mit Kirsch	7.00
Schümli-Pflümli	13.00
Irish Coffee	13.00