



«ART CULINARICA ALPINA»

VORSPEISEN

GuardaVal Salat mit unserem
Gemüsedressing und Rindsfilet
oder Fisch nach Tagesangebot
19

Butternusskürbis
mit Mandeln
22

Angebratenes Hirschcarpaccio 
mit Tschliner Pecorino,
Hagebutten und Trauben
26

Sanft gegarter Lachs aus Lostallo
mit Salbei, Quitten
und Lavendel
24

Reh aus unserer Hochjagd
mit Sellerie
und Heidelbeeren
26

Saurer Gotthard-Zander
mit Gerstensalat
und Meerrettich
25

Porchetta
mit schwarzen Johannisbeeren
und fermentiertem Knoblauch
25

«Das Tatar»

Tatar vom Weiderind, wahlweise 100/150 gr

- klassisch mariniert
- piemontesisch mit Olivenöl und Zitrone
- mit schwarzen Trüffeln

Dazu servieren wir geröstetes Roggenbrot mit
aufgeschlagener Butter aus dem Val Müstair

26/35

Kennen Sie unsere «**Paschiun pitschna**» - die kleine Version des grossen Genusses?
Stellen Sie sich **3 Gänge** aus der Karte für CHF 79 zusammen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Süsskartoffelsuppe
mit Panzetta
und Schwarzkohl
22

Waldpilzconsommè
mit geräuchertem
Ziegenkäse-Chröpfli
22

Alpkäseschaumsuppe
mit Hirschtrockenfleisch
21

Capuns mit Eierschwämmli 
und Käseschaum
29

Cullas da Vna 
mit Gemssalsiz
gefüllt und Holunderragout
28

Hausgemachte Tagliatelle
mit Wildschweinragout
und Pecorino aus Tschlin
29



«ART CULINARICA ALPINA»

HAUPTSPEISEN

Kalbsrückenscheibe
mit Kräuterkruste und
Topinambur
58

Gebratene Lachsforelle
mit Blumenkohl
49

Tarasper Gerste 
mit Pilzen und Bergkäse
35

Gebratenes Filet
vom Weiderind
mit Rüebli
58

Gedämpftes Forellenfilet
mit Rahmsauerkraut
und Erdäpfelpüree
49

Veltliner Pizzoccheri 
mit Salbeibutter
und Käsebrühe
35

Rehrücken
mit Petersilienwurzeln
und Kohlröschen
59

Biohuhn in Bündner Rotwein
mit Schmorgemüse
und Butterpolenta
52

Kartoffel-Lauchtorte
mit unserem Pfefferrahm
35

«Der Alpenhirsch»

Gebratener Rücken  58

Geschmorte Keule  54

Ragout  52

Dazu servieren wir Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni.



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.
Hinweise zu Allergenen erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern

DESSERT UND KÄSE

Engadiner Brotpudding
mit Zwetschgen
22

Bratäpfel
mit Zimt-Frischkäse
und Birnenglace
22

Verschiedene Käse vom Stein
mit Früchtebrot, Feigensenf
und Weintrauben
22

Nusstorte mal anders 
mit karamellisiertem
Haselnussglace
22

Waldbeerentatsch 
mit weissem
Schokoladenglace
22

Quarkkanedels
mit Birnen
und Vanilleglace
22

Rosmarin-Creme brûlée mit
Honigglace und betrunkenen
Zwetschgen
22

