



# Kitchen & Bar







## DAY DINING

Please ask your waiter about daily specials, seasonal side dishes and cuts for sharing

















### VORSPEISE | STARTERS

   Gegrilltes Gemüse – Zucchini, Auberginen, Endivie, EVO öl	19	Grilled Vegetables – Zucchini, Eggplant, Endive, "Sabino Leone" EVO Oil   
 Handgemachte Burrata – „Slow Food“ Capocollo Aufschnitt, Puntarelle, Tomaten	23	Artisanal Burrata – "Slow Food" Capocollo Cold Cut, Puntarelle, Tomatoes 
 Adula Platte – Bündner Salami, Bündnerfleisch, Alpkäse, Sauerteigbrot	26-18	Adula Platte – Grisons Salami, Bündner Dry Meat, Alpine Cheese, Sourdough bread 
 Caesar Salad – Babylettich, Parmesan, Croûtons, Sardellen, Dressing	21	Caesar Salad – Baby Lettuce, Parmesan, Croutons, Anchovies, Dressing 
	8	+ Hähnchenbrust (100gr)
  Baby Blattspinat – Schwarzer Trüffel, Parmesan, Trüffelsauce	26	Baby Spinach – Black Truffle, Parmesan, Truffle Sauce  
	15	Suppe der Woche







### PASTA

Ravioli Del Plin – Kalbsfüllung, Bärlauch, Kartoffelschaum	24	Ravioli Del Plin – Veal filling, Black Garlic, Potato Foam
  Penne «Verrigni» – Taggiasca Oliven, Arrabbiata Sauce	22	Penne "Verrigni" – Taggiasca Olives, Arrabbiata Sauce  
 Hausgemachte Tagliatelle – Morcheln, Schwarzer Trüffel, Alpweidbutter	29	Homemade Tagliatelle – Morels, Black Truffle, Alpine Butter 











### HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

  Marinierte Hähnchenbrust – Pfifferlinge, „Salsa Verde“ mit Bergkräutern	33	Marinated Chicken Breast – Chanterelle Mushrooms, Mountain Herbs "Salsa Verde"  
  Rindfleisch-Burger (170 gr) – Bündner Bergkäse, Speck, Karamellisierte Zwiebeln, Pommes Fries	33	Beef Burger (170 gr) – Grisons Mountain Cheese, Bacon, Caramelized Onions, Rösti Fries  
  Zander – Agretti, Pinienkerne, Rosinen, Vierge Sauce	42	Pikeperch – Agretti, Pine nuts, Raisins, Vierge Sauce  
  Blumenkohlsteak „Al Cartoccio“ – Schnittlauch, Vierge-Sauce	12	Cauliflower Steak "Al Cartoccio" – Chives, Vierge Sauce  

### FLAMMKUCHEN | PIZZA

 Klassischer Flammkuchen – Bündnerfleisch, Sauerrahm, Frühlingzwiebel	19	Classic Flammkuchen – Grisons Dry Meat, Sour Cream, Spring Onion 
 Margherita – Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	18	Margherita – Tomato sauce, Mozzarella, Basil 
Prosciutto & Funghi – Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Pilze	23	Prosciutto & Funghi – Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms
 Graubünden – Ziegenkäse, Karamellisierte Zwiebeln, Schweizer Aufschnitt	25	Grisons – Goat cheese, Caramelized Onions, Swiss Cold Cuts 

### SÜSSE VERFÜHRUNG | SWEET SENSATION

 Fruttini-Eis (in der natürlichen Schale, Assortiert)	16	"Fruttini" Ice-cream (in their natural shells, Assorted) 
 Adula Tiramisù – Quark von der „Sennerei Vals“, Kakaopulver	12	Adula Tiramisù – "Sennerei Vals" Quark, Cocoa powder 
 Hausgemachter Birnenstrudel – Vanilleeis, Schlagrahm	9	Homemade Pear Strudel – Vanilla Ice Cream, Whipped Cream 
  Sorbet – Zitrone / Kokosnuss	6	Sorbet – Lemon / Coconut  



Vegetarian



Vegan



Local



Signature Dish



Gluten free

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über die Herkunft unseres Fisches und Fleisches.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MwSt.

Please inform us of any food allergies or dietary requirements. We are happy to provide detailed information about the origin of our fish and meat.

All prices are in Swiss francs and include 8.1% VAT.