

kaltstart

COLD STARTERS

GRÜNER BLATTSALAT    V **12**
GREEN SALAD

GEMISCHTER SALAT  V **14**
MIXED SALAD

SALATAUSWAHL VOM BUFFET **17**
Abends in der Hochsaison
SALAD BUFFET
In the evening during high season

HERBSTSALAT WAIDMANNSSHEIL **24**
Blattsalate, Randen, Eierschwämmchen, Feigen,
gebratene Engadiner Wachtelbrust, Kürbiskernöl-Dressing
AUTUMN SALAD WAIDMANNSSHEIL
*Leaf salads, beetroot, chanterelles, figs,
roasted Engadine quail breast, pumpkin seed oil dressing*

RINDSTATAR "STROGANOFF STYLE" 70 g / 140 g **23 / 31**
Randen, Essiggurken, Senfkörner,
Champignons, Crème fraîche, Toast
BEEFSTEAK TATAR "STROGANOFF STYLE"
*Beetroot, pickled cucumber, mustard seeds,
mushrooms, crème fraîche, toast*

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN LACHS **27**
Senf-Dillsauce, gepickelte rote Zwiebeln, Rettich, Sprossen, Toast
TRANCHE OF SMOKED SALMON
Mustard dill sauce, pickled red onions, radish, sprouts, toast



suppe und so ...

SOUP & CO.

BÜNDNER GERSTENSUPPE **12 / 15**

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens

GRISONS BARLEY SOUP

Probably the most famous local soup

GEFLÜGELBOUILLON **14**

Diablotins, Lauchstreifen

POULTRY BROTH

Diablotins, leek strips

MARONI-STEINPILZSÜPPCHEN **15**



Croûtons

CHESTNUT PORCINI MUSHROOM SOUP

Croutons

COLANI PLÄTTLI **28**

Geräucherte und getrocknete Fleisch- und Käsespezialitäten aus der Region, Essiggemüse, Birnenbrot

GRISONS AIR-DRIED MEAT

Local smoked and dried meat and cheese specialties, pickles, pear bread



ohne fleisch & fisch

NO MEAT OR FISH

GELBES THAI-CURRY V **26**

Blumenkohl, Thai-Auberginen, Kefen, Shiitake-Pilze, Jasminreis

YELLOW THAI CURRY

*Cauliflower, thai aubergines, snow peas, shiitake mushrooms,
Jasmine rice*

"WILD OHNE WILD" **29**

Spätzli mit Steinpilz-Rahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl,
Wirsing, Maroni und Birne

"FAILED HUNTER"

*Spaetzli with mushroom cream sauce, red cabbage,
Brussels sprouts, savoy cabbage, chestnuts and pear*

HANDGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI **29**

Steinpilz-Rahmsauce, knuspriger Salbei, Morteratsch Stein-Käse

HANDMADE PUMPKIN RAVIOLI

Porcini mushroom cream sauce, crispy sage, Morteratsch stone cheese

Lassen Sie es uns wissen, wenn Ihnen eine kleine Portion
lieber ist *Let us know if you prefer a small portion*

- 5



von hier ...

LOCAL DISHES

HANDGEMACHTE CAPUNS **26**

Herzhafte Teigwarenspezialität aus Graubünden
Mangoldblatt-Wickel, Salsiz, Bündnerfleisch, Pesteda-Pfeffer,
Peperoni-Zwiebel-Bergkäsesauce, Croûtons

HANDMADE CAPUNS

*Hearty pasta speciality from the region
Chard leaf wrap, air-dried Grisons meat, sweet pepper and onion-
mountain cheese sauce, pesteda pepper, croutons*

ENGADINER KRAUTPIZOKELS **22**

Spätzli-Spezialität mit Trockenfleisch, Wirsing, Spinat, Rahmsauce

ENGADIN KRAUTPIZOKELS

Flour dumplings with dried meat, savoy cabbage, spinach, cream sauce

POLENTA NACH ENGADINER ART **19**

Maisgericht mit Speck und Bergkäse überbacken

POLENTA ENGADIN STYLE

Gratinated with bacon and cheese

RÖSTI «SÄUMERTELLER» **25**

Speck, Zwiebeln, Kümmel, zwei Spiegeleier

ROESTI «SÄUMERTELLER»

Bacon, onions, caraway seeds, two fried eggs



RÖSTI «COLANI»   **25**

Überbacken mit würzigem Bergkäse

ROESTI «COLANI»

Gratinated with mountain cheese

RÖSTI «RUSTICO»  **27**

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce

ROESTI «RUSTICO»

Veal sausage, onion sauce

fischers fritz

FISH DISHES

SAIBLINGSMEDAILLON **36**

Schnittlauchsauce, Steinpilz-Gersotto,
marinierter Jungspinat

CHAR MEDALLION

*Chive sauce, porcini mushroom gersotto,
marinated young spinach*

GEBRATENES SCHWEIZER ZANDERFILET **39**

Senf-Beurre blanc, Kartoffelpüree, Apfel-Sauerkraut, Tannenspeck

ROASTED SWISS PIKE PERCH

Mustard Beurre blanc, mashed potatoes, apple sauerkraut, bacon



tierisch gut ...

SOME GOOD MEAT

KALBSGESCHNETZELTES		43
nach Zürcher Art, Butterrösti		
SLICED VEAL		
<i>Zurich style, buttered roesti</i>		
WIENER SCHNITZEL VOM KALB		45
Pommes frites, buntes Gemüse		
VIENNES VEAL ESCALOPE		
<i>French fries, colourful vegetables</i>		
REHPFEFFER		39
Perlzwiebeln, Speck, Croûtons, Maroni, Spätzli, Rotkraut		
BRAISED VENISON RAGOUT		
<i>Pearl onions, bacon, croutons, chestnuts, spaetzli, red cabbage</i>		
HIRSCH-ENTRECÔTE		45
Cognac-Pfeffersauce, Kartoffelroulade, Rahm-Wirsing, Preiselbeeren		
VENISON ENTRECÔTE		
<i>Cognac pepper sauce, potato roulade, creamed savoy cabbage, lingonberries</i>		
WILDGESCHNETZELTES		42
Wacholderrahmsauce, Butterrösti, Speck-Rosenkohl		
SLICED GAME MEAT		
<i>Juniper cream sauce, roesti, Brussels sprouts with bacon</i>		



süss, süsser ...

THE SWEET TABOO

KAFFEE-KARAMELL-MOUSSE		14
Kakaocrumble, Kaffeeglace		
COFFEE CARAMEL MOUSSE		
<i>Cocoa crumble, coffee ice cream</i>		
COUPE NESSELRODE		11 / 14
Vermicelles, Vanilleglace, Kemmeriboden-Meringue, Schlagrahm		
COUPE NESSELRODE		
<i>Vermicelles, vanilla ice cream, Kemmeriboden meringue, whipped cream</i>		
RISTRETTO AMARETTO		12
Espresso, Kaffeeglace, Amaretto, Schlagrahm		
<i>Espresso, coffee ice cream, Amaretto liquor, whipped cream</i>		
SORBET COLONEL	  	13
2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka		
<i>2 scoops of lemon sorbet, Vodka</i>		
COUPE DANEMARK		12
2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm		
<i>2 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>		
GIOLITO ICE CREAM	 	4
Kaffee, Vanille, Milkschokolade		
Limone, Himbeer, Mango. Pro Kugel		
<i>Coffee, vanilla, milk chocolate</i>		
<i>Lime, raspberry, mango. Per scoop</i>		
mit Rahm	<i>with whipped cream</i>	+ 1.50



Unverträglichkeiten

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über die allergenen Zutaten.

Allergens

Our staff will be happy to provide you with information about allergenic ingredients.

Herkunft von Fleisch & Fisch

Rind, Kalb & Schwein aus der Schweiz

Saibling aus Holland

Zander aus der Schweiz

Lachs aus Schottland

Wild aus Österreich

Origin of our meat & fish

Beef, veal & porc from Switzerland

Char from Holland

Pike perch from Switzerland

Salmon from Scotland

Game meat from Austria