

kaltstart

COLD STARTERS


GRÜNER BLATTSALAT   V **12**
GREEN SALAD

GEMISCHTER SALAT  **14**
MIXED SALAD

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

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

BÜFFEL-MOZZARELLA  **24**
Datterini Tomaten, Extra vergine Olivenöl,
Basilikum, Oliven-Pinienkerne Crunch
BUFFALO MOZZARELLA
*Datterini tomatoes, extra virgin olive oil,
basil, olive-pine nut crunch*



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

MAISCREMESUPPE V **14**

Knusprige Kokoschips, Frühlauch

SWEETCORN SOUP

Crispy coconut chips, spring leek

COLANI PLÄTTLI **28**

Geräucherte und getrocknete Fleisch- & 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



26

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

YELLOW THAI CURRY

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

VELTLINER PIZZOCCHERI



25

Buchweizennudeln, Kartoffeln, Wirsing, Valtellina Casera DOP Käse,
Salbei, braune Butter, Knoblauch

VALTELLINA PIZZOCCHERI

*Buckwheat pasta, potatoes, savoy cabbage,
Valtellina Casera DOP cheese, sage, brown butter, garlic*

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**

Olivenölsauce, feines Ratatouille, Grenaille Kartoffeln

ROASTED SWISS PIKE PERCH

Olive oil sauce, fine ratatouille, Grenaille potatoes



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>		
ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND		45
Café de Paris-Butter, Pommes frites, buntes Sommergemüse		
ENTRECÔTE OF SWISS BEEF		
<i>Café de Paris butter, french fries, colourful summer vegetables</i>		
"HACKTÄTSCHLI"		36
Bratensauce, Kartoffelpüree,		
geschmortes Spitzkraut mit Wacholder-Rohschinken		
"HACKTÄTSCHLI"		
<i>Gravy, mashed potatoes,</i>		
<i>braised cabbage with juniper raw ham</i>		



süss, süsser ...

THE SWEET TABOO

PASSIONSFRUCHT-KOKOSMOUSSE		14
Mangosauce, Kokoscrumble		
PASSIONFRUIT COCONUT MOUSSE		
<i>Mango sauce, coconut crumble</i>		
APRIKOSEN-STREUSELKUCHEN		15
Vanilleglace und Vanillesauce		
APRICOT CRUMBLE CAKE		
<i>Vanilla ice cream and sauce</i>		
RISTRETTO AMARETTO		12
Espresso, Kaffeeiglace, 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

Origin of our meat & fish

Beef, veal & porc from Switzerland

Char from Holland

Pike perch from Switzerland

Salmon from Scotland