

kaltstart

COLD STARTERS

GRÜNER BLATTSALAT    V **12**
GREEN SALAD

GEMISCHTER BLATTSALAT  V **14**
MIXED SALAD

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

BUNTER FRÜHLINGSSALAT  **24**
Zweierlei Spargel, halbgetrocknete Datterini Tomaten,
Burratacrème, Grissini, Bärlauch-Dressing
COLOURFUL SPRING SALAD
*Two kinds of asparagus, semi-dried Datterini tomatoes,
Burrata cream, breadsticks, wild garlic dressing*

RINDSTATAR



23 / 31

Chioggia Randen Carpaccio, Cognac-Mayonnaise,
Lauchstroh, Toast

BEEFSTEAK TARTAR

*Chioggia beetroot carpaccio, Cognac-mayonnaise,
leek straw, toast*

LA CURUNA RAUHLACHS

27

Kräuter-Waffel, Zitronen-Frischkäse,
gepickelte Zwiebeln, Kresse

LA CURUNA SMOKED SALMON

*Herb waffles, lemon cream cheese,
pickled onions, cress*

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 from the region,
pickles, pear bread*



Suppen & so ...

SOUPS & CO.

- BÜNDNER GERSTENSUPPE** **12 / 15**
Die wohl berühmteste Suppe Graubündens
GRISONS BARLEY SOUP
Probably the most famous soup from the Grisons
- RINDSKRAFTBRÜHE** **14**
Zwiebel-Biskuit, Karottenwürfelchen, Schnittlauch
BEEF BOUILLON
Onion biscuit, carrot cubes, chives
- SPARGELSÜPPCHEN** **15** 
Schnittlauch, Croûtons
ASPARAGUS SOUP
Chives, croutons

ohne Fleisch & Fisch

NO MEAT & 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*

HANDGEMACHTE TRENETTE PASTA

 **29**

Zweierlei Spargel, Tomaten,
Morteratsch-Stein Käse, Pesteda-Pfeffer

HANDMADE TRENETTE PASTA

*Two kinds of asparagus, tomatoes,
Morteratsch-stone cheese, Pesteda pepper*

Kleine Portion

- 5

Lassen Sie uns gerne wissen, wenn Ihnen
eine kleine Portion lieber ist.

Small portion

Please let us know if you prefer a small portion.



von hier ...

LOCAL DISHES

HANDGEMACHTE CAPUNS **26**

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

HANDMADE CAPUNS

*Hearty and traditional pasta speciality from the Grisons.
Chard leaf wrap, air-dried Grisons meat, Pesteda pepper,
bell pepper-onion-mountain cheese sauce, 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



Corn dish au gratin with bacon and mountain 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 aromatic mountain cheese

RÖSTI «RUSTICO»  **27**
Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce
ROESTI «RUSTICO»
Veal sausage, onion sauce

Fischers Fritz

FISH DISHES


PANIERTES SCHWEIZER EGLIFILET **45**
Tatarsauce, Butter-Kartoffeln, Blattspinat, Zitrone
BREADED SWISS PERCH FILLET
Tartar sauce, butter potatoes, spinach leaves, lemon

GEBRATENES GOTTHARD ZANDERFILET **42**
Meerrettichsauce, Risotto, geschmorte Randen,
Rettich-Sprossen
FRIED GOTTHARD PIKE-PERCH FILLET
*Horseradish sauce, risotto, braised beetroot,
radish sprouts*



tierisch gut ...

SOME GOOD MEAT

- KALBSGESCHNETZELTES**  **45**
nach Zürcher Art, Butterrösti
SLICED VEAL
Zurich style, buttered roesti
- WIENER SCHNITZEL VOM KALB** **45**
Pommes frites, buntes Gemüse
VIENNES VEAL ESCALOPE
French fries, colourful vegetables
- WEISSER SPARGEL** **37**
Portion weisser Spargel, mit gekochtem Schinken oder
Wacholderschinken, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise
WHITE ASPARAGUS
*Portion of white asparagus, with ham or
raw juniper wood smoked bacon, spring potatoes, Hollandaise sauce*
- KALBSPAILLARD ODER WIENER SCHNITZEL** **47**
Weisser Spargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise
VEAL PAILLARD OR VIENNES VEAL ESCALOPE
White asparagus, spring potatoes, Hollandaise sauce

süss, süsser ...

THE SWEET TABOO

RHABARBERWÄHE		14
Himbeersorbet, frische Himbeeren		
RHUBARB TART		
<i>Raspberry sorbet, fresh raspberries</i>		
ERDBEERMUSSE		15
Schokoladen-Cornflakes Crunch, Joghurtglace		
STRAWBERRY MOUSSE		
<i>Chocolate cornflakes crunch, yoghurt ice-cream</i>		
RISTRETTO AMARETTO		12
Espresso, Kaffeeglace, Amaretto, Schlagrahm		
<i>Espresso, coffee ice-cream, Amaretto, whipped cream</i>		
COUPE COLONEL	☪ ☪	13
2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka		
<i>2 scoops of lemon sorbet, vodka</i>		
COUPE DÄNEMARK	☪	12
2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm		
<i>2 scoops of vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>		
GIOLITO ICE-CREAM / SORBET	☪	4
Kaffee, Milkschokolade, Vanille, Joghurt		
Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer - pro Kugel		
<i>Coffee, milk chocolate, vanilla, yoghurt</i>		
<i>Mango, lemon, strawberry, raspberry - per scoop</i>		
mit Schlagrahm		
<i>with whipped cream</i>		+ 1.50

Allergien

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen auf Anfrage gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in unseren Gerichten.

Allergies

Our staff will gladly provide detailed information on allergens in our dishes upon request.

Herkunft von Fleisch, Fisch & Brot

Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Poulet – aus der Schweiz

Fisch: Zander – aus der Schweiz, Lachs – aus Schottland (FAO 27)

Brot: Brot- und Backwaren – aus der Schweiz

Origin of our meat, fish & bread

Meat: beef, pork, veal, chicken – from Switzerland

Fish: pike-perch – from Switzerland, salmon – from Scotland (FAO 27)

Bread: bread and baked goods – from Switzerland

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Our prices are in CHF incl. VAT.