

kaltstart

COLD STARTERS

GRÜNER BLATTSALAT GREEN SALAD	  V	12
GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD	 V	14
SALATAUSWAHL VOM BUFFET Abends in der Hochsaison SALAD BUFFET <i>In the evening during high season</i>		17
BUNTER FRÜHLINGSSALAT Zweierlei Spargel, halbgetrocknete Datterini Tomaten, Mozzarellacrème, Bärlauch-Dressing COLOURFUL SPRING SALAD <i>Two kinds of asparagus, semi-dried Datterini tomatoes, Mozzarella cream, wild garlic dressing</i>	 	27

RINDSTATAR



23 / 31

Morteratscher Stein Käse, gepickelte rote Zwiebeln, knusprige Kapern, Senf-Mayonnaise, Brioche Toast

BEEFSTEAK TARTAR

Morteratscher stone cheese, pickled red onions, crispy capers, mustard mayonnaise, brioche toast

LA CURUNA RAUHLACHS

27

Avocado-Chili Salsa, Brioche Krusteln

LA CURUNA SMOKED SALMON

Avocado chilli salsa, brioche crullers

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

Célestine, Schnittlauch

BEEF BOUILLON

Celestine, chives

BÄRLAUCHSÜPPCHEN



15

Croûtons

WILD GARLIC SOUP

Croutons



ohne Fleisch & Fisch

NO MEAT & FISH

GELBES THAI-CURRY

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

YELLOW THAI CURRY

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



26

HANDGEMACHTE TRENETTE PASTA

Crèmiges Ragout vom grünen Spargel,
Morcheln, Basilikum, Parmesanhobel

HANDMADE TRENETTE PASTA

*Creamy ragout of green asparagus,
morels, basil and Parmesan shavings*



29

HANDGEMACHTE CAPUNS



24

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

HANDMADE CAPUNS

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

ENGADINER KRAUTPIZOKELS



20

Spätzli-Spezialität mit Wirsing,
Spinat, Rahmsauce

ENGADIN KRAUTPIZOKELS

*Flour dumplings with savoy cabbage,
spinach, cream sauce*

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»		
<i>Bacon, onions, caraway seeds, two fried eggs</i>		
RÖSTI «COLANI»	🌿 ✂	25
Überbacken mit würzigem Bergkäse		
ROESTI «COLANI»		
<i>Gratinated with aromatic mountain cheese</i>		
RÖSTI «RUSTICO»	✂	27
Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce		
ROESTI «RUSTICO»		
<i>Veal sausage, onion sauce</i>		

Fischers Fritz

FISH DISHES

KONFIERTES SAIBLINGSMEDAILLON **39**

Meerrettichkruste, Kartoffeln, Blattspinat, Buttersauce

CONFITED CHAR FILET

Horseradish crust, potatoes, spinach leaves, butter sauce

GEBRATENES GOTTHARD ZANDERFILET **45**

Grapefruitrisotto, knackige Gemüsestreifen,

Sauce Marseillaise

FRIED GOTTHARD PIKE-PERCH FILLET

Grapefruit risotto, crisp vegetable strips,

Marseillaise sauce



tierisch gut ...

SOME GOOD MEAT

KALBSGESCHNETZELTES nach Zürcher Art, Butterrösti SLICED VEAL <i>Zurich style, buttered roesti</i>	✘	45
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Pommes frites, buntes Gemüse VIENNES VEAL ESCALOPE <i>French fries, colourful vegetables</i>		45

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**48**

Weisser Spargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

VEAL PAILLARD OR VIENNES VEAL ESCALOPE

White asparagus, spring potatoes, Hollandaise sauce

TAGLIATA VOM RIND**47**

Steinbock frites, Blattspinat,

Café de Paris Sauce

BEEF TAGLIATA

Steinbock frites, spinach leaves,

Café de Paris sauce



süss, süsser ...

THE SWEET TABOO

RHABARBERWÄHE		15
Joghurtglace, frische Himbeeren		
RHUBARB TART		
<i>Yoghurt ice-cream, fresh raspberries</i>		
WEISSE SCHOKOLADEN-BAVAROISE	✂	15
Zitronen-Financiers, Himbeersorbet		
WHITE CHOCOLATE BAVAROISE		
<i>Lemon financiers, raspberry sorbet</i>		
VANILLE PANNA COTTA	✂ ✂ V	16
Zitrusfrüchte Konfit, Blutorangensorbet		
VANILLA PANNA COTTA		
<i>Citrus fruit confit, blood orange sorbet</i>		
RISTRETTO AMARETTO		12
Espresso, Kaffeeiglance, Amaretto, Schlagrahm		
<i>Espresso, coffee ice-cream, Amaretto, whipped cream</i>		

COUPE COLONEL

2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka
2 scoops of lemon sorbet, Vodka

☾ ☾ V

13**COUPE DÄNEMARK**

2 Kugeln Vanilleglace, hausgemachte
Schokoladensauce, Schlagrahm
*2 scoops of vanilla ice-cream, homemade
chocolate sauce, whipped cream*

☾

13**GIOLITO ICE-CREAM**

Kaffee, Vanille, Milkschokolade,
Zitrone, Erdbeer, Mango - pro Kugel
*Coffee, vanilla, milk chocolate,
lemon, strawberry, mango - per scoop*
mit Schlagrahm
with whipped cream

☾

4.50**+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 – aus der Schweiz

Fisch: Saibling – 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 – from Switzerland

Fish: char – 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.