


# 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*

**MOZZARELLA DI BUFALA**  **21**  
Mozzarella, Birne, Rucola, Basilikum-Vinaigrette,  
Pinienkerne, Pane Carasau  
**MOZZARELLA DI BUFALA**  
*Mozzarella, pear, rocket salad, basil vinaigrette,  
pine nuts, pane carasau*

## **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*

### **PILZSÜPPCHEN** **15**

Mostbröckli-Streifen, Croûtons

#### **MUSHROOM SOUP**

*Mostbröckli strips, 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*

### **MARONI GNOCCHI**

 **24**

Karamellierte Maroni, Grappa Sauce,  
Puschlaver Casera Käse, knuspriger Salbei

### **CHESTNUT GNOCCHI**

*Caramelised chestnuts, Grappa sauce,  
Puschlav Casera cheese, crispy sage*

### **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 PIKEPERCH FILLET**

*Horseradish sauce, risotto, braised beetroot,  
radish sprouts*



# tierisch gut ...

## SOME GOOD MEAT

<b>KALBSGESCHNETZELTES</b>	✠	<b>45</b>
nach Zürcher Art, Butterrösti		
<b>SLICED VEAL</b>		
<i>Zurich style, buttered roesti</i>		
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>		<b>45</b>
Pommes frites, buntes Gemüse		
<b>VIENNES VEAL ESCALOPE</b>		
<i>French fries, colourful vegetables</i>		
<b>FILET DE BOEUF STROGANOFF</b>		<b>49</b>
Handgemachte Tagliatelle, Peperoni, Essiggurken, Sauerrahm		
<b>BEEF FILLET STROGANOFF</b>		
<i>Handmade tagliatelle, paprika, pickled gherkins, sour cream</i>		
<b>COQ AU VIN</b>		<b>39</b>
Kartoffelpüree, Tannenspeck, Perlzwiebeln, Champignons, Rüeblli		
<b>COQ AU VIN</b>		
<i>Mashed potatoes, fir bacon, pearl onions, mushrooms, carrots</i>		

# süss, süsser ...

## THE SWEET TABOO

### **BIRNENSTRUDEL** 14

Arven-Schokoladen Likör Sauce, Schlagrahm

### **PEARSTRUDEL**

*Swiss stone pine chocolate liqueur sauce, whipped cream*

### **HASELNUSS-BAVAROISE** 15

Apfelkern, Glühweinsauce, Zimtglace

### **BAVARIAN HAZELNUT CREAM**

*apple core, mulled wine sauce, cinnamon ice-cream*

### **RISTRETTO AMARETTO** 12

Espresso, Kaffeeglace, Amaretto, Schlagrahm

*Espresso, coffee ice-cream, Amaretto, whipped cream*

### **COUPE COLONEL** 13



2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka

*2 scoops of lemon sorbet, vodka*

### **COUPE DÄNEMARK** 12



2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm

*2 scoops of vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream*

### **GIOLITO ICE-CREAM** 4



Kaffee, Vanille, Milkschokolade,

Zitrone, Erdbeer, Mango - pro Kugel

*Coffee, vanilla, milk chocolate,*

*lemon, strawberry, mango - per scoop*

mit Schlagrahm

*with whipped cream*

**+ 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: pikeperch – 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.*