



## Nachmittagskarte/ Afternoon Snacks 14:00 bis 18:00

### Suppen / Soups

Tagessuppe / Soup of the Day <sup>1,2</sup>

CHF 10.00

Gerstensuppe / Grisons Barley Soup <sup>1</sup>

CHF 12.50

### Sandwich

Clubsandwich mit Pommes „Silvretta“ <sup>1,2</sup>

Geröstete Toastscheiben mit Salat, Poulet, Speck, Gurke, Tomate und Ei

Club Sandwich with French Fries "Silvretta"

Toast Slices with Lettuce, Chicken, Bacon, Cucumber, Tomato and Egg

CHF 24.00

Sandwich mit Bündner Rohschinken oder Bergkäse

Sandwich with Grissons Dried Cured Ham or Mountain Cheese

CHF 9.00

Sandwich mit gekochtem Schinken oder Salami

Sandwich with Ham or Salami

CHF 9.00

### Hauptgerichte / Main Courses

Bunte Blattsalate mit frischen Früchtespalten, Kernen, Nüssen und <sup>2</sup>  
sautierten Pouletbruststreifen an hausgemachtem Joghurt-Currydressing

Colourful Leaf Salads with Slices of Fresh Fruits, Seeds, Nuts and  
sautéed Chicken Breast Strips with homemade Yoghurt Curry Dressing

CHF 19.50

Black Angus Alpenburger "Silvretta" im Black Pepper Bun <sup>1,2</sup>  
mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Tomaten-Salsa und Rösti Fries

Black Angus Beef Burger "Silvretta" in Black Pepper Bun  
with Cheddar Cheese, Bacon, Tomato-Salsa served with 'Rösti Fries'

CHF 26.00

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- <sup>1</sup> = mit / with Gluten -- <sup>2</sup> = mit / with Lactose



## Hauptgerichte / Main Courses

Plättli aus Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Bauernspeck und Bündner Bergkäse  
Plättli of Raw Ham, Air dried Beef, Salsiz, Bacon and Mountain Cheese  
CHF 28.00

Spaghetti an Tomatensauce oder Bolognaise mit Parmesanflocken  
Spaghetti with Tomato Sauce or Sauce Bolognaise with Parmesan  
CHF 24.00

Penne Rigate in Kokosnussmilch mit Rotem Thaicurry und gegartem Wokgemüse<sup>1,2</sup>  
Penne Rigate in Coconut Milk with Red Thai Curry and Wok Vegetables  
CHF 24.00

Wahlweise mit Riesengarnelen oder sautierten Rindfleischwürfeln  
Optionally with King Prawns or Sautéed Beef Cubes  
+ CHF 9.00

Silvretta Fish & Chips - In Tempura-Teig gebackene Eglifilets<sup>1,2</sup>  
mit Pommes Frites, Zitrone und Sauce Tartare  
Tempura battered Fillet of Perch with French Fries, Lemon and Sauce tartar  
CHF 34.00

## Süsses/ Sweets

Hausgemachter Apfelstrudel an Eierlikörsauce mit Haselnussglace Glace<sup>1,2</sup>  
Homemade Apple Strudel with Egnog Sauce and Hazelnut Ice Cream  
CHF 14.00

Mascarpone Pavlova an Waldbeerenragout<sup>2</sup>  
Mascarpone Pavlova with Wild Berry Ragout  
CHF 12.50

Hausgemachte Kuchen / Homemade Cakes<sup>1,2</sup>  
CHF 7.50 / CHF 8.50

Frappé & Glace – Frappé & Ice Cream<sup>2</sup>  
CHF 11.00

Room Service Zuschlag – Room Service Supplement CHF 10.00  
Warme Küche bis 21.00 Uhr - warm Kitchen until 9.00pm;

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish --<sup>1</sup> = mit / with Gluten --<sup>2</sup> = mit / with Lactose  
Alle Preise sind inklusive Service und Mehrwertsteuer / Service and VAT included