



Nachmittagskarte – *Afternoon Snacks*

14.00 – 18.00 Uhr / *2 pm – 6.00 pm*

Suppen – *Soups*

Tagessuppe / *Soup of the Day*

CHF 10.00

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

Homemade Goulash Soup with bread

CHF 14.00

Bündner Gerstensuppe mit Rahmhaube und Schinkenstreifen

Grisons Barley Soup with Cream and Strips of Ham

CHF 14.00

Sandwich

Piadina grilliert und gefüllt mit Bündnerfleisch, Brie, Tomate,
hausgemachtem Dip, Rucola und Pommes Frites

*Piadina grilled and filled with Bündnerfleisch, Brie, Tomato,
homemade Dip, Rocket and French Fries*

CHF 23.00

Piadina mit grilliertem Saisongemüse, Mozzarella, Tomate,
hausgemachten Dip, Rucola und Pommes Frites

*Piadina with Grilled Seasonal Vegetables, Mozzarella, Tomato,
Homemade Dip, Rocket and French Fries*

CHF 23.00

Sandwich mit Bündner Rohschinken oder Bergkäse

Sandwich with Grisons 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*

Feiner Nüsslisalat mit gebratene Geflügelleber, lauwarmen Apfelecken und rotem Zwiebelconfit an Majorandressing

*Fine Lamb's Lettuce with Roasted Chicken Liver,
Lukewarm Apple Wedges and Red Onion Confit with Marjoram Dressing*

CHF 19.50

Black Angus Alpenburger im Black-Pepper Bun mit Cheddar-Käse, Tomatensalsa und Ostschwiizer Pommes Frites

*Black Angus Alpine Burger in a Black-Pepper Bun with
Cheddar Cheese, Tomato Salsa and East-Switzerland French Fries*

CHF 26.00

Plättli mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, Bauernspeck und Bergkäse

*Dry Cured Ham, Air Dried Beef, Salsiz,
Farmers Bacon and Mountain Cheese*

CHF 28.00

Spaghetti an Tomatensauce oder Bolognese mit frischem Parmesan
Spaghetti with homemade Tomato-Sauce or Bolognese with Parmesan

CHF 24.00

Silvretta Fish & Chips in Tempura-Teig gebackene Eglifilets mit Kartoffel Ecken, Zitrone und Sauce Tartare

*Filet of Perch baked in Tempura Batter with Potato Wedges,
Lemon and Sauce Tartar*

CHF 36.00



Süsses – Sweets

Apfel-Haselnuss Strudel mit Vanille-Crèmesauce und hausgemachter Nougatglace
Apple - Hazelnut Strudel with Vanilla Cream Sauce and homemade Nougat Ice Cream
CHF 16.00

Hausgemachte Kuchen / *Homemade Cakes* ^{1, 2}
CHF 7.50 / CHF 8.50

Frappé & Glace / *Frappé & Ice Cream*
CHF 11.00 / CHF 4.00 pro Kugel / *per Scoop*

Room Service Zuschlag – *Room Service Supplement* CHF 10.00
Warme Küche bis 21.00 Uhr – *Warm Kitchen until 09.00 pm*

V = Vegetarisches Gericht / *Vegetarian Dish* -- ¹ = mit / *with* Gluten -- ² = mit / *with* Lactose / *Milk Sugar*

Alle Preise sind inklusive Service & MwSt.
All prices are including Service & VAT