



Nachmittagskarte – *Afternoon Snacks*

14.00 – 18.00 Uhr / *2 pm – 6.00 pm*

Suppen – *Soups*

Tagessuppe / *Soup of the Day*

CHF 10.00

Bündner Gerstensuppe mit Rahmhaube und Schinkenstreifen ^{1, 2}

Grisons Barley Soup with Cream and Strips of Ham

CHF 14.00

Sandwich

Piadina grilliert und gefüllt mit Bündnerfleisch, Brie, Tomate, ^{1, 2}

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, ^{V, 1, 2}

hausgemachten Dip, Rucola und Pommes Frites

Piadina with Grilled Seasonal Vegetables, Mozzarella, Tomato,

Homemade Dip, Rocket and French Fries

CHF 23.00

Sandwich mit Bergkäse ^{V, 1, 2}

Sandwich with Mountain Cheese

CHF 9.00

Sandwich mit Bündner Rohschinken oder gekochtem Schinken

oder mit Salami ^{1, 2}

Sandwich with Grisons Dried Cured Ham or Ham or Salami

CHF 9.00



Hauptgerichte – *Main Courses*

“Summerbowl Silvretta” ^V

Blattsalate mit frischen Früchten der Saison

Fresh Leaf Salad with seasonal Fruits

CHF 15.50

mit sautierter Hühnerbrust / *with Chicken Breast* + CHF 6.00

mit Bündner Fleisch / *with Grisons Meat* + CHF 6.00

mit Crevetten / *with Prawns* + CHF 8.50

Black Angus Alpenburger im Black-Pepper Bun mit ^{1,2}
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, ^{1,2}
Bauernspeck und Bergkäse

*Dry Cured Ham, Grisons Meat, Salsiz,
Farmers Bacon and Mountain Cheese*

CHF 28.00

Spaghetti an Tomatensauce ^V oder Bolognaise mit frischem Parmesan ^{1,2}

Spaghetti with homemade Tomato-Sauce or Bolognaise with Parmesan

CHF 24.00

Sommer Tagliatelle mit Basilikum Pesto und Pinienkernen ^{V, 1, 2}

Summer Tagliatelle with Basil Pesto and Pine Nuts

CHF 24.00

wahlweise mit Bündnerfleisch / *with Grisons Meat*

CHF 29.00

Silvretta Fish & Chips in Tempura-Teig gebackene Eglifilets ²
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 Strudel mit Vanille-Crèmesauce und ^{V, 1, 2}
hausgemachter Nougatglace
*Apple - Hazelnut Strudel with Vanilla Cream Sauce and
Homemade Nougat Ice Cream*
CHF 15.00

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

Frappé & Glace / *Frappé & Ice Cream* ^{V, 2}
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