



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 Greece” ^{V, 2}

“Griechischer Salat” mit Feta, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und roten Zwiebeln an Olivenöldressing mit Majoran

"Greek salad" with feta, tomatoes, cucumber, chilli peppers, olives and red onions with olive oil dressing and marjoram

CHF 17.50

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

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

Pasta-Bonbon gefüllt mit Ricotta-Limone, geschwenkt in Basilikum ^{V, 1, 2}
mit gehackten Mandeln und eingelegten Portweinzwiebeln

Pasta filled with Ricotta Cheese and Lime tossed in Basil with chopped Almonds and pickled Port Wine Onions

CHF 28.00

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}
hausgemachtem Rum-Raisin Glace
*Apple - Hazelnut Strudel with Vanilla Cream Sauce and
homemade Rum Raisin 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