



Nachmittagskarte – *Afternoon Snacks*
14.00 – 18.00 Uhr / 2 pm – 6 pm

Suppen – *Soups*

Tagessuppe ^{1, 2}
Soup of the Day
CHF 10.00

Bündner Gerstensuppe mit einer verführerischen Rahmhaube und
Schinkenstreifen ^{1,2}
Grisons Barley Soup with a tempting whipped cream topping and ham strips
CHF 14.00

Sandwiches

Gegrillte Piadina, gefüllt mit feinstem Bündnerfleisch, cremigem Brie, aromatischer
Tomate, hausgemachtem Dip, frischem Rucola und knusprigen Pommes Frites ^{1,2}
*Grilled piadina filled with exquisite Bündnerfleisch, creamy brie, aromatic tomato,
homemade dip, fresh rocket salad and crispy french fries*
CHF 23.00

Piadina mit grilliertem Saisongemüse, zartem Mozzarella, sonnengereiften Tomaten,
hausgemachtem Dip, frischem Rucola und knusprigen Pommes Frites ^{V,1,2}
*Piadina with grilled seasonal vegetables, mild Mozzarella, sun ripened tomatoes,
homemade dip, fresh rocket salad and crispy french fries*
CHF 23.00

Rustikales Sandwich mit alpenfrischem Bergkäse ^{V,1,2}
Rustic Sandwich with Alpine Mountain Cheese
CHF 9.50

Sandwich mit würzigem Bündner Rohschinken, mildem gekochtem Schinken oder
herzhafter Salami ^{1,2}
Sandwich with savoury Grisons raw ham, mild cooked ham, or spicy Salami
CHF 9.50

V = Vegetarisches Gericht / *Vegetarian Dish* -- ¹ = mit / *with* Gluten -- ² = mit / *with* Lactose / milk sugar



Hauptgerichte – Main Courses

„Summerbowl Gotschna“

Frisch gepflückter Eisberg- und Babylettichsalat mit Avocado, zarten Pouletstreifen, Erdbeere und Banane an Balsamico-Honigdressing

Freshly picked Iceberg and Baby Lettuce Salad with Avocado, tender Chicken Strips, Strawberry and Banana, served with Balsamic Honey Dressing

CHF 19.50

Hausgemachter Black Angus Alpenburger «Silvretta»

mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Koriander-Tomatensalsa, Prättigauer Speck und Ostschweizer Pommes Frites ^{1,2}

*Homemade Black Angus Alpine Burger «Silvretta»
with melted Cheddar Cheese, Coriander-Tomato Salsa, Prättigau Bacon and Eastern Switzerland French Fries*

CHF 28.00

Alpine Plättli mit zartem Rohschinken, herzhaftem Bündner Fleisch, würzigem Salsiz, Bauernspeck und alpenfrischem Bergkäse ^{1,2}

Alpine platter with tender raw Ham, hearty Grisons Meat, spicy Salsiz, Farmer's Bacon and Alpine Mountain Cheese

CHF 28.00

Spaghetti an einer frischen Tomatensauce oder einer herzhaften Bolognaise mit einem Hauch von Parmesan ^{1,2}

Spaghetti, either with fresh Tomato Sauce or savoury Bolognese, with a touch of Parmesan

CHF 24.00

Ravioliblume aus Ricotta und Steinpilzen, verfeinert mit Olivenöl, Pfirsichwürfeln, gerösteten Mandeln, Parmesan, Kräuterseitlingen und Rucola ^{1,2, V}

Ricotta and Porcini Mushroom Ravioli Blossom, refined with Olive Oil, Peach Cubes, roasted Almonds, Parmesan, Oyster Mushrooms and Rocket Salad

CHF 28.00

Silvretta Fish & Chips

In Tempurateig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und Sauce Tartare

Tempura-Battered Perch Fillets, served with French Fries, Lemon and Tartar Sauce

CHF 38.00

V = Vegetarisches Gericht / *Vegetarian Dish* -- ¹ = mit / *with* Gluten -- ² = mit / *with* Lactose / milk *sugar*



„Backhendl Silvretta“
Backhendl mit Sommergemüse, Bratkartoffeln und
hausgemachtem pikanten Pfirsichrelish ^{1,2}
*Golden-fried Chicken served with seasonal vegetables, roast Potatoes and
homemade spicy Peach relish.*
CHF 36.00

Desserts

Apfelstrudel mit einer verführerischen Vanille-Crèmesauce und
hausgemachtem Rum-Rosinen-Eis ^{V,1,2}
*Apple Strudel with a tempting Vanilla Cream Sauce and
homemade Rum Raisin Ice Cream*
CHF 15.00

Rosmarin-Panna Cotta an frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott ^{2, V}
Rosemary Panna Cotta with fresh Strawberries and Rhubarb Compote
CHF 15.00

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

Frappé & Glace ^{V, 2}
Frappé & Ice Cream
CHF 11.00 / CHF 4.00 per Scoop

Room Service Zuschlag – *Room Service Supplement*
CHF 10.00

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

V = Vegetarisches Gericht / *Vegetarian Dish* -- ¹ = mit / *with* Gluten -- ² = mit / *with* Lactose / milk *sugar*