



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 15.00

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 12.50

Sandwich mit Bündner Rohschinken oder gekochtem Schinken

oder mit Salami ^{1, 2}

Sandwich with Grisons Dried Cured Ham or Ham or Salami

CHF 12.50

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



Hauptgerichte – *Main Courses*

«Bowl Gotschna» ^{v,1}

Römersalat mit Avocado, Randen und Orangenfilets an
Tahini-Limetten-Honig Dressing
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 28.00

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 ^{V1,2} oder Bolognaise mit frischem Parmesan ^{1, 2}
Spaghetti with homemade Tomato-Sauce or Bolognaise with Parmesan
CHF 24.00

Ravioli Cacio e Pepe in Yuzubutter geschwenkt mit frischem Blattspinat ^{v,1,2}
und gerösteten Mandelstiften
CHF 24.50

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 38.00

Vegane Curry-Linsen in Cocosmilch mit
in Tempurateig gebackenen Blumenkohlkohlrischen
CHF 28.00

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



Süsses – Sweets

Apfel Strudel mit Vanille-Crèmesauce ^{V, 1, 2}
und hausgemachter Rum-Raisin Glace
*Apple - Hazelnut Strudel with Vanilla Cream Sauce and
homemade Rum Raisin Ice Cream*
CHF 15.00

Vermicelles mit Baiser, Rahm und einer Kugel Vanilleglace
Vermicelles with Baiser, cream and a scoop of vanilla 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