



BUN DE, BUNA SAIRA UND HERZLICH WILLKOMMEN IM DIESCHEN.

Wir freuen uns, dass Ihr Weg Sie in unser Haus geführt hat. Geniessen Sie erholsame Stunden bei erlesenen Weinen und genussreichem Essen.

Ein herzliches «Danka» für Ihre Einkehr und wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Gastgeber Familie Blaesi und das ganze Team

Unsere Lieferanten:

*Bäckerei Aurora, Lenzerheide
Bäckerei Weber, Davos
Puracenter Lenzerheide/Valbella
Metzgerei Hefti, Valbella
Metzgerei Keller, Zürich
Metzgerei Fässler, Appenzell
Ecco-Jäger AG, Bad Ragaz
Bianchi Comestible, Zufikon
Rageth Comestible, Landquart
Traita fina Comestible, Lenzburg*

Herkunft unserer Produkte:

<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz, EU</i>
<i>Lamm</i>	<i>Irland</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz, EU</i>
<i>Egli</i>	<i>EU-Wildfang, EE, Stellnetz</i>
<i>Saibling</i>	<i>XXL-Aquakultur, IS, Friend of the sea</i>
<i>Wild</i>	<i>Schweiz, AT, DE</i>

ALLERGENE

Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie eine Allergie oder einen speziellen Wunsch haben. Unser Service-Team berät Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

Bunter Blattsalat

9.50

Gemischter Salat

mit Früchten garniert

12.50

Burrata

mit frischer Tomatenvariation

15.50

Vitello Tonnato

mit marinierten Orangen und knusprigen Kapern

18.00

Rinds-Tatar

dazu Eigelbcrème mit einem Hauch von Kirsch
und schwarzem Knoblauch

70g

21.00

140g

32.00

SAUCEN:

Italienisch, Französisch und Vinaigrette (vegan)

SUPPEN

Tagessuppe

9.00

Bouillon Nature

7.50

• mit Ei oder Gemüseeinlage

9.00

Bündner Gerstensuppe

mit Gemüse*

11.00

mit Bündnerfleisch

13.00

Kürbiscrème-Suppe*

mit Sesamöl und Pfefferminze

12.50

*  VEGAN

VEGETARISCHE GERICHTE

CHF

Pizzoccheri tradizionale

mit Kartoffeln, Wirz und Bergkäse

24.00

Safranrisotto

mit Spinat und Limettenkonfit

29.00

Tagliatelle Pomodoro

mit frischen Tomaten und Parmesancreme

22.00

Gersotto

mit Gemüse und Maroni



23.00

FLEISCH, WILD UND FISCH

Kalbs-Wienerschnitzel

mit Pommes Frites und Gemüse

43.00

Tagliatelle an «Bündner-Hirsch-Bolognese»

mit Lauch und Ziegenkäsecreme

26.00

Rindsfilet

mit Süssholzwurzel, saisonales Gemüse

Pinot Noir-Sauce und Kartoffel-Selleriestock

53.00

Lammkeule Bündner-Art

an Gersotto mit Gemüse

41.00

Safranrisotto mit Riesencrevetten

mit Spinat und Limettenkonfit

39.00

Saibling gebraten

Saisonales Gemüse an Sojasauce und Wildreis

37.00

FONDUES

CHF

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Preis pro Person)

Käsefondue

33.00

Fondue Bourguignonne im Erdnussöl

mit hausgemachten Saucen und feinen Beilagen

200g

47.00

Fondue Chinoise in Rosmarin Bouillon

mit hausgemachten Saucen und feinen Beilagen

200g

47.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Tom & Jerry, Chicken Nuggets mit Pommes Frites

14.00

Harry Potter, Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse

16.00

Vajana, Tagliatelle Napoli oder Bolognese

12.00

Nemo, Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce

14.00

DESSERT

Crema Catalana

mit Mandarinengelée und gerösteter Thymian-Ananas

12.00

Toblerone Mousse

mit Mandeln und knuspriger Minze

12.50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanille-Zimt-Glacé und Zabaglione-Schaum

14.00

diverse Glacé