

<u>SOUPS / SOUPES</u>	½	1/1
Flädli suppe <i>Bouillon with strips of pancake</i> <i>Bouillon avec lanières de crêpe</i>	10.50	
Tomato cream soup <i>Velouté de tomates</i>	10.50	
Pumpkin cream soup <i>Velouté de potiron</i>	11.50	
Lentil soup <i>with bacon</i> Soupe aux lentilles <i>avec du lard</i>	13.50	
Barley soup of Grisons <i>Soupe à l'orge des Grisons</i>	10.50	
Veal cream soup <i>with a dash of Grappa</i> <i>Velouté de veau avec une goutte de Grappa</i>	13.00	
 <u>SALADS / SALADES</u>		
Green salad <i>with French or Italian dressing</i> Salade verte <i>avec sauce à la française ou à l'italienne</i>	9.50	
Mixed salad <i>with French or Italian dressing</i> Salade mixte <i>avec sauce à la française ou à l'italienne</i>	11.50	
Tomato salad <i>with mozzarella and fresh basil</i> Salade caprese <i>avec mozzarella et basilic frais</i>	14.50	
Mixed green salad „Mimosa“ <i>with egg</i> Salade verte composée „Mimosa“ <i>avec œuf</i>	11.50	
« Fitness » green salad <i>with chicken, egg and Parmesan</i> Salade verte <i>avec pièces de poulet, œuf e Parmesan</i>		24.00
Green salad with: Salades vertes avec:		
<i>Sherry-sautéd prawns</i>	21.00	26.00
<i>Crevettes géantes sautées au Sherry</i>		
<i>Strips of smoked French duck breast</i>	18.00	24.00
<i>Aiguillettes de magret de canard français fumées</i>		
 <u>STARTERS / ENTRÉES</u>		
Capuns <i>gratinated with cheese and butter</i> Capuns <i>gratinés au fromage et beurre</i>	14.50	23.00
Pizzoccheri Valtellinesi	18.00	25.00
Escargots <i>bourguignon</i> Escargots <i>de Bourgogne</i>	15.50	24.00
Chanterelles <i>in cream sauce with noodles or polenta</i> Chanterelles <i>avec nouilles au beurre ou polenta</i>	19.50	25.00
Tortelloni <i>filled with spinach and quark with a creamy sauce of boletus</i> 25.00 Tortelloni <i>farci aux épinards et séré à la crème aux cèpes</i>		18.00
Carpaccio of Bresaola <i>with Parmesan cheese and boletus</i> Carpaccio du Bresaola <i>avec copeaux de parmesan et cèpes</i>	21.00	29.50

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

SAUTÉD BEEF FILET TIPS	46.00
<i>with Pommery mustard cream sauce, plain rice and leaf spinach</i>	
POINTES DE FILET DE BOEUF SAUTÉES	
<i>à la crème moutarde au Pommery, riz blanc et épinards</i>	
BEEF TENDERLOIN „Maître d'hôtel“ (160 gr.)	49.00
<i>with French fries and vegetables</i>	
FILET DE BOEUF “Maître d'hôtel” (160 gr.)	
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
ENTRECÔTE „Café de Paris“ (180 gr.)	46.00
<i>Sirloin steak with French fries and vegetables</i>	
ENTRECÔTE “Café de Paris” (180 gr.)	
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
BEEF SKEWER <i>Grilled meat, with herb butter and French fries</i>	29.50
BROCHETTE À LA VIANDE DE BOEUF grillé	
<i>avec du beurre aux herbes et pommes frites</i>	
BEEFTARTARE (130 gr.) <i>with toast and butter</i>	30.00
TARTARE DE BOEUF <i>avec toast e beurre</i>	
CHARNIGNA ENGIADINAISA	42.00
<i>Sliced veal in cream sauce with mushrooms and Rösti</i>	
CHARNIGNA ENGIADINAISA	
<i>Viande de veau émincée à la crème avec champignons et Rösti</i>	
ENGADINERSCHNITZEL	44.00
<i>Escalope of veal with raw ham, mushrooms and spinach, served with Rösti</i>	
ENGADINERSCHNITZEL	
<i>Escalope de veau garnie avec jambon cru, herbes, champignons et épinards, servie avec Rösti</i>	
WIENERSCHNITZEL <i>of veal with French fries and vegetables</i>	42.00
ESCALOPE VIENNOISE <i>de veau avec pommes frites et légumes</i>	
KRAUTWICKEL	28.00
<i>Meat fill with potatoes and vegetables</i>	
ROULADE DE VIANDE HACHÉE <i>avec pommes nature e légumes</i>	
CORDON-BLEU <i>of pork served with French fries</i>	29.50
CORDON-BLEU <i>de porc avec des pommes frites</i>	
ENGADINERGESCHNETZELTES	33.50
<i>Sliced pork Engadine style with chanterelles in cream sauce with plain rice</i>	
ÉMINCÉ ENGADINOIS <i>de porc avec chanterelles et riz blanc</i>	
SLICES OF CHICKEN BREAST	29.50
<i>with a creamy curry sauce, garnished with fruit, served with plain rice</i>	
FILET DE POULET ÉMINCÉ	
<i>à la sauce crème au curry, garni de fruits et servi avec du riz blanc</i>	

LUNCH MEALS
(12 :00 noon until 2 :00 p.m.)

MENU DE DÉJEUNER
(de 12.00 heures jusqu'à 14.00 heures)

RICH SALAD PLATE <i>with egg</i>	18.00
ASSIETTE DE SALADE RICHE <i>avec oeuf</i>	
BÜNDNERTELLER <i>Plate of dried meat of Grisons with bread and butter</i>	26.50
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE <i>avec du pain et beurre</i>	
CHEESE RAREBITS <i>with ham and fried egg</i>	18.00
CROÛTES AU FROMAGE <i>avec jambon et oeuf au plat</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	19.00
SPAGHETTI AL PESTO	18.00
SPAGHETTI NAPOLI	16.00
VEAL BRATWURST <i>(Sausage) with onion sauce</i>	22.50
<i>French fries and vegetables</i>	
<i>with Rösti and vegetables</i>	24.50
SAUCISSE À RÔTIR DE VEAU <i>avec sauce aux oignons</i>	22.50
<i>avec pommes frites et légumes</i>	
<i>avec Rösti et légumes</i>	24.50
BREADED PORK ESCALOPE <i>with French fries and green salad</i>	26.00
ESCALOPE DE PORC PANÉE <i>avec pommes frites et salade verte</i>	