



Typically Swiss Hotel***

ALTANA
Scul

Salate & Vorspeisen

Entrées | Primi piatti | Starters



Gebackener Ziegenkäse auf karamellisiertem Apfel 18

- Chèvre chaud sur pomme caramélisée
- Formaggio di capra al forno su mela caramellata
- Baked goat cheese on caramelized apple

Frühlingsrollen mit Poulet oder Vegetarisch,

gemischter Salat an leichter Teriyaki Sauce 16

- Rouleaux de printemps au poulet ou végétariens sur salade mêlée, accompagnés d'une sauce terriaki légère
- Involtini primavera con pollo o vegetariani su insalata mista con una salsa leggera terriaki
- Spring rolls with chicken or vegetarian on a mixed salad with light terriaki sauce



“La Chadafö Salat” mit hausgemachtem Holunderblütendressing 17 oder als Hauptgang 24

Blattsalat mit Speck, Croûtons und Roquefort

- Salades de feuilles aux lardons, croûtons et Roquefort avec vinaigrette aux fleurs de sureau
- Insalata a foglie con pancetta, crostini e Roquefort con salsa ai fiori di sambuco
- Leaf salad with bacon, croutons, Roquefort with elderflower dressing

Suppen

Soupes | Zuppe | Soups



Bündner Gerstensuppe 11 | 14

- Potage à l'orge des Grisons
- Zuppa all'orzo grigionese
- Grisons barley soup

Canedels Engiadinais 11 | 14

- Canedels des Grisons
- Canedels dell'Engadina
- Engadine dumplings



Typically Swiss Hotel***



Hauptgerichte

Plats principaux | Secondi piatti | Main courses



"La Chadafö" Schweinsschnitzel 40

Überbackenes Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce, Alpkäse, Butterspätzli und Saisongemüse

- Escalopes de porc avec sauce à la crème aux champignons, gratinées au fromage des alpes, spaetzli au beurre, légumes de saison
- Scaloppine di maiale con salsa crema ai funghi, gratinato al formaggio delle Alpi e spaetzli al burro, verdura di stagione
- Pork escalope with mushroom cream sauce, gratinated with alpine cheese, buttered spaetzli, vegetables in season



"La Chadafö" Kalbsleber 44

Kalbslebergeschnetzeltes mit Apfel-Calvados-Jus, Plain in Pigna und Saisongemüse

- Emincé de foie de veau à la sauce au pomme et Calvados, plain in Pigna, légumes de saison
- Sminuzzato di fegato di vitello con salsa alla mela e calvados, plain in Pigna, verdura di stagione
- Minced calf's liver with apple calvados gravy, plain in Pigna, vegetables in season

Schweinskopfbäggli an feinem Jus mit Polenta Schnitte und Saisongemüse 38

- Joes de porc braisées au jus fin avec tranches de polenta et légumes de saison
- Guanciaie di maiala brasato al sugo fine con fette di polenta e verdure di stagione
- braised pork cheeks with fine jus, polenta slices and seasonal vegetables

Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse

Fleischwahl: Rind 42 | Poulet 40 | Schwein 38 | Hirsch 42 | Zucchini 27

- Cordon bleu (bœuf, cerf, porc, poulet soit courgettes) avec pommes frites e légume
- Cordon Bleu (manzo, cervo, maiale, pollo o zucchini) con patatine fritte e verdura di stagione
- Cordon Bleu (beef, deer, pork, chicken or zucchini) with French fries and vegetables



Gai Phad Khing "ไก่ผัดขิง" (scharf) 40

Thailändisches Gericht mit sautiertem Poulet, Ingwer und Zwiebeln an thailändischer Sauce, Jasminreis

- Gai Phad King "ไก่ผัดขิง" (corsé), plat thaïlandais avec du poulet, gingembre et oignons à la sauce thaïlandaise, riz au jasmin
- Gai Phad King "ไก่ผัดขิง" (forte), piatto thailandese con pollo, zenzero e cipolle in salsa thailandese, riso al gelsomino
- Gai Phad King "ไก่ผัดขิง" (spicy), Thai dish with chicken, ginger and onions in Thai sauce, jasmine rice

Hauptgerichte

Plats principaux | Secondi piatti | Main courses

Capuns an sämiger Käsesauce (Spätzliteig mit Gemüse im Mangoldblatt eingewickelt)

mit Bündner-Trockenfleischchips 29 | vegetarisch mit konfierten Cherrytomaten 27 

- Capuns grisonnais (pâte de spaetzli aux légumes dans la feuille de blette)
à la sauce aux fines herbes et des morceaux de viande séchée, soit végétarien sans viande
- Capuns grigionese (pasta di spaetzli con verdura in foglia di bietola)
con salsa di crema al formaggio e pezzi di carne secca o vegetariano senza carne
- Grisons capuns with cheese cream sauce (spaetzli dough with vegetables in chard leaf) and pieces of dried meat or vegetarian without meat



Original Äplermagronen 29 oder vegetarisch ohne Speck 27 

mit Zwiebelschwitze, Speck und Apfelmus

- Macaroni alpestre originale avec roux d'oignons, du lard et de purée aux pommes
- Maccheroni alpini originali con soffritto di cipolla, pancetta e passato di mele
- Original alpine farmer macaroni with onion sweat, bacon and apple sauce



Maluns (Kartoffelribel) mit Alpkäse und Apfelkompott 28 

- Maluns (miettes rôties de pommes de terre) avec fromage d'alpe e compote de pommes
- Maluns (briciole arrostate di patate cotte) con formaggio d'alpe e composta di mele
- Maluns (fried crumbs of grated boiled potatoes) with alp cheese and apple compote



Hausgemachte Rösti aus gekochten Kartoffeln 19 

und nach Wahl:

- + Speck, lard, pancetta, bacon 3
- + Spiegelei, œuf au plat, uovo fritto, fried egg 2
- + Bergkäse, fromage de montagne, formaggio di montagna, mountain cheese 3
- + Tomaten, tomates, pomodori, tomatoes 2
- + Zwiebeln, oignons, cipolle, onions 2
- + Champignons gebraten, champignons sautés, funghi saltati, panfried mushrooms 2



Typically Swiss Hotel***



Fondue Chinoise mit Bouillon oder Hühnerbrühe

ab 2 Personen, auf Vorbestellung am Vortag 55 pro Person, 28 pro Kind 6-12J.

Serviert mit

- Fleisch pro Person 200 g: Hirsch, Rind, Poulet, Schwein
- Diversen Sauce: Curry, Cocktail, Tartar, Knoblauch
- Eingelegtes Gemüse: Essiggurken, Mini-Maiskolben, Silberzwiebeln
- Beilagen nach Wahl: Pommes frites und/oder Reis
- Zum Schluss die Suppe mit einem Schuss Sherry oder Nature geniessen.

Zusätzliche Fleischplatten à 100 g: Hirsch 18 / Rind 16 / Poulet 12 / Schwein 10

Zusätzliche gemischte Fleischplatte à 200g: 28



Typically Swiss Hotel***

ALTANA
Scul

Desserts

Desserts | Dolci | Desserts

Crème Catalane 14

- Crème Catalane
- Crema Catalana
- Catalan Cream

Schokoladen-Parfait 12

- Parfait au chocolat
- Parfait al cioccolato
- Chocolate parfait

Engadiner Nusstorte 7.5 mit einer Kugel Glace 10

von der Bäckerei Benderer

- Gâteau de noix engadinoise de la boulangerie Benderer 7.5 avec une boule de glace 10
- Torta di noci engadinese della panetteria Benderer 7.5 con una pallina di gelato 10
- Engadine nut cake from the bakery Benderer 7.5 with a scoop of ice cream 10



Typically Swiss Hotel***



Kindermenü bis 12 Jahre

(Inklusive 3dl Getränk und eine Kugel Glace)

Menu d'enfants jusqu'à 12 ans | Menu di bambini fino a 12 anni |

Children's menu up to the age of 12 years

(Le prix du menu comprend 3dl limonade et une boule de glace)

(Il prezzo del menu include 3dl limonata e una pallina di gelato)

(The menu price includes 3dl lemonade and a scoop of ice cream)

Schinken-Rahm Spätzli 13

- Spaetzli au jambon à la crème
- Spaetzli con prosciutto alla panna
- Spaetzle with ham and cream sauce

Älplermagronen mit Zwiebelschwitze, Speck und Apfelmus 13

- Macaroni alpestre originale avec roux d'oignon, du lard et de purée aux pommes
- Maccheroni alpini originali con soffritto di cipolla, pancetta e passato di mele
- Original alpine farmer macaroni with onion sweat, bacon and apple sauce

Chicken Nuggets 15

mit Ketchup oder Mayonnaise, Pommes frites

- Poulet nuggets avec ketchup ou mayonnaise avec pommes frites
- Nuggets di pollo con ketchup o maionese, patate fritte
- Chicken nuggets with ketchup or mayonnaise and French fries

Portion Pommes frites 10

mit Ketchup oder Mayonnaise

- Portion pommes frites avec ketchup ou mayonnaise
- Porzione di patate fritte con ketchup o maionese
- Portion of French fries with ketchup or mayonnaise



Typically Swiss Hotel***



Hinweis zu Gluten- und Laktosefreien- Speisen:

Bitte informieren Sie den Service, dass Sie an einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) oder Laktose-Intoleranz leiden, damit die Küche mit der entsprechenden Sorgfalt arbeiten kann.

Auf Anfrage können fast alle Gerichte entsprechend zubereitet werden.

Notez pour des mets sans gluten  et sans lactose 

En cas d'intolérance au gluten et au lactose veuillez informer le service afin que la cuisine puisse travailler avec le soin nécessaire.

Sur demande, presque tous les plats peuvent d'être adaptés.

Indicazione per portate senza glutine  o lattosio 

Vi preghiamo di informare il cameriere/la cameriera se soffre di celiachia o intolleranza di lattosio. Così la cucina può preparare le portate con l'accortezza necessaria.

Su richiesta quasi tutti cibi possano essere preparati conformemente.

Note for gluten- and lactose free  dishes:

Please inform our service staff if you suffer from celiac disease or lactose intolerance.

Only then is our kitchen able to work with the necessary caution.

On request almost all dishes can be prepared accordingly.

HINWEIS: Auskunft zu ALLERGENEN erhalten Sie beim Service!

Unsere Lebensmittel haben folgende Herkunft:

L'origine de nos aliments est la suivante :

I nostri alimenti hanno la seguente origine:

Our products have the following origins:

Rind, viande de bœuf, manzo, beef	CH, BR*, AR*, UY, PY
Kalb, viande de veau, vitello, veal	CH
Schwein, viande de porc, maiale, pork	CH
Huhn, poulet, pollo, chicken	CH
Hirsch, cerf, cervo, deer/venison	ES, DE, AT, NZ
Brot, pain, pane, bread	CH
Gipfeli, pain, pane, bread	FR

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*Peut avoir été élevé avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques.

*Può essere stato prodotto con potenziatori di prestazioni non ormonali come gli antibiotici.

*May have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

Dans tous les prix la TVA de 8.1% est inclus

IVA 8.1% inclusa

All prices are inclusive of 8.1% VAT