



Bündner Spezialitäten 11.30 - 21.00 h
Spécialité des Grisons
Spezialità dei Grigioni
Grisons specials

Bündner Gerstensuppe Portion 12.-- kleine Portion 9.50

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

Cullas da Vnà (Kartoffelknödel) mit Thymianbutter 14.50

- *Cullas da Vnà (boulette de pommes de terre) au beurre au thym*
- *Cullas da Vnà (canederli di patate) al burro con timo*
- *Cullas da Vnà (potato dumplings) with thyme butter*

Bündner Capuns in Käserahmsauce (Spätzliteig im Mangoldblatt) 24.--

- *Capuns grisonnaise (pâte de spaetzli dans la feuille de blette) à la sauce Mornay*
- *Capuns grigionese (pasta di spaetzli in foglia di bietola) con salsa di crema con formaggio*
- *Grisons capuns with cheese cream sauce (spaetzli dough in chard leaf)*

Vegetarische Capuns mit Käsesauce


(Spätzliteig mit Gemüse im Mangoldblatt eingewickelt) 23.--

- *Capuns végétariens à la sauce Mornay (pâte de spaetzli dans la feuille de blette)*
- *Capuns vegetariani con salsa di crema con formaggio (pasta di spaetzli in foglia di bietola)*
- *Vegetarian capuns with cheese cream sauce (spaetzli dough in a chard leaf)*

Maluns (Kartoffelspeise) mit Apfelmus und Alpkäse 21.--

- *Maluns (mets de pommes de terre des Grisons) avec purée de pommes et fromage d'alpe*
- *Maluns (pietanza grigionese di patate) con passato di mele e formaggio delle Alpi*
- *Maluns (potato dish of the Grisons) with apple sauce and alpine cheese*

„Paiver“ eingelegte Dörrpflaumen an warmer Veltlinersauce mit

Vanilleeis und Pfeffer  11.--

- *"Paiver" Pruneaux séchés avec sauce au Valteline chaude et glace de vanille au poivre*
- *"Paiver" Prugne secche con salsa di Valtellina caldo, gelato di vaniglia con pepe*
- *"Paiver" dried plums with hot Valtelline sauce and vanilla ice cream with pepper*