



Typically Swiss Hotel***

ALTANA
Scuol

Salate, Vorspeisen & Suppen | Salads, starters & soups

**Frühlingsrollen mit Poulet oder Vegetarisch,
gemischter Salat an leichter Teriyaki Sauce** 16  

- Spring rolls with chicken or vegetarian on a mixed salad with light teriyaki sauce

“La Chadafö Salat” mit hausgemachtem Holunderblütendressing 17 oder als Hauptgang 24
Blattsalat mit Speck, Croûtons und Roquefort

- Leaf salad with bacon, croutons, Roquefort with elderflower dressing

Bündner Gerstensuppe kl. 10 | gr. 13

- Grisons barley soup



Wildgerichte | Game main courses



Hirschcarpaccio, Champignon, Parmesan, Cherry Tomaten und Salat 17  

- Venison carpaccio with mushroom, parmesan cherry tomatoes and salad

Kürbis Suppe kl. 10 | gr. 13  

- Pumpkin soup

**Hirschentrecôte an Wildrahm-Pfeffer Sauce mit
Butterspätzli und Wildbeilagen*** 43

- Venison entrecôtes with venison cream sauce with green pepper, buttered spaetzle and game side dishes *

Salimbocca auf Wildjus mit Steinpilzrisotto – Rosenkohl 
Fleischauswahl: Hirsch 42 | **Poulet** 40 | **Schwein** 38

- Saltimbocca (deer, porc or chicken) with game jus and porcini mushroom risotto

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce mit Butterspätzli und Wildbeilagen* 39

- Sliced roe deer in mountain cranberry cream sauce with buttered spaetzle and game side dishes*

Knuspriges Cordon-Bleu von Zucchini aus dem Garten – Wildbeilagen* 27

- Crispy cordon bleu with zucchini – from the garden

Gemüse-Plain in Pigna mit Kürbis und Herbstgemüse – Apfel 27 

- Plain in Pigna with pumpkin and autumn vegetables – apple

***Wildbeilagen, *garniture de gibier, *contorni di selvaggina, *game side dishes**
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl sowie Safranbirne mit Preiselbeeren

- red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts and saffron pear with mountain cranberries



Typically Swiss Hotel***



Haus-Spezialitäten – Hauptgänge | Specialties – Main courses

"La Chadafö" Schweinsschnitzel 40

Überbackenes Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce, Alpkäse, Butterspätzli und Saisongemüse

- 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

- Minced calf's liver with apple calvados gravy, plain in Pigna, vegetables in season

Gai Phad Khing "ไก่ผัดขิง" (scharf) 40

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

- Gai Phad King "ไก่ผัดขิง" (spicy), Thai dish with chicken, ginger and onions in Thai sauce, jasmine rice

Maluns (Kartoffelribel) mit Alpkäse und Apfelkompott 28

- Maluns (fried crumbles of grated boiled potatoes) with alp cheese and apple compote

Capuns an sämiger Käsesauce (Spätzliteig mit Gemüse im Mangoldblatt eingewickelt) mit Bündner-Trockenfleischchips 29 | vegetarisch mit konfierten Cherrytomaten 27

- 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

- Original alpine farmer macaroni with onion sweat, bacon and apple sauce



- La version française est disponible au restaurant



- La versione italiana si possono trovare nel ristorante



Typically Swiss Hotel***



Kindermenü bis 12 Jahre

(Inklusive 3dl Getränk und eine Kugel Glace)

Children's menu up to the age of 12 years

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

Schinken-Rahm Spätzli 13

- Spaetzle with ham and cream sauce

Älplermagronen mit Zwiebelschwitze, Speck und Apfelmus 13

- Original alpine farmer macaroni with onion sweat, bacon and apple sauce

Chicken Nuggets 15

mit Ketchup oder Mayonnaise, Pommes frites

- Chicken nuggets with ketchup or mayonnaise and French fries

Portion Pommes frites 10

mit Ketchup oder Mayonnaise

- Portion of French fries with ketchup or mayonnaise

Desserts

Desserts, Dolci, Desserts



Millefeuille – Apfelkompott – dunkle Schokolade – Rum-Beeren 14

- Puff pastry – apple compote – dark chocolate – rum berries



Coupe Nesselrode 10 | 13

Vermicelles mit Meringues, Vanille Glace und Rahm

- Sunde Nesselrode
Vermicelles with meringues, vanilla ice cream and whipped cream



Vermicelles mit Meringues und Rahm 9 | 12

- Vermicelles with meringues and whipped cream

Engadiner Nusstorte 7.5 mit einer Kugel Glace 10

von der Bäckerei Benderer

- Engadine nut cake from the bakery Benderer 7.5 with a scoop of ice cream 10

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

All prices are inclusive of 8.1% VAT

Hotel Altana Scuol, 03.09.2025