





**Nur ab mindestens
15 Personen.**

Bankettvorschläge

Kalte Vorspeisen, Cold starters

 Eisberg Salat Iceberg salad	Fr. 7.50
 Gemischter Salat Mixed salad	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck Lamb's lettuce with egg and bacon	Fr. 12.50
Salat Berninahauss , mit warmen Pilzen, Äpfeln, Trauben, Nüssen an Balsamico " with warm Mushrooms, Apples, Nuts with Balsamic	Fr. 13.—
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Tomatoes with mozzarella and basil	Fr. 12.—
 Gegrillter Peperoni-Salat mit frittiertem Ziegenkäse Grilled Peperonis with deep-fried goat-cheese	Fr. 13.—
Blattsalat mit sautierten Rinderhüfte-Streifen Green Salad with roasted slices of Rumpsteak	Fr. 18.—
Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten an Balsamico Green Salad with pan-fries giant-prawns	Fr. 18.—
Gemischte Blattsalate mit knusprigen Poulet-Flügel Mixed salad leaves with crispy Chicken-Wings	Fr. 15.—
Enten-Terrine mit Porto-Gelee Duck Terrine with Porto-jelly	Fr. 15.—
Puschlaver Rohschinken mit Melonen Air dried poschiavo ham with melons	Fr. 19.50
Rauchlachs-Tartar mit Avocados Tartar of smoked Salmon with Avocados	Fr. 16.50
Kleines Rinds-Tartar auf Toast Tartar of beef on Toast	Fr. 18.—
 Vitello tonnato Veal with tuna	Fr. 18.— HG Fr. 25.—



= Vegetarisch / vegetarian

HG

= (Hauptgericht) dieses Gericht ist auch als Hauptspeise erhältlich
also available as a Main Course

VS

= (Vorspeise) dieses Gericht ist auch als Vorspeise erhältlich
also available as a starter

Suppen, Soups

	Bouillon mit Flädli Hot Broth with stripes of crêpes	Fr. 7.50
	Bouillon mit Gemüsestreifen Hot broth with vegetable stripes	Fr. 8.—
	Minestrone al Pesto	Fr. 9.—
	Tomatensuppe mit Rahmhaube Tomatoes-soup with cream hood	Fr. 9.—
	Erbsen-Cappuccino Peas Cappuccino	Fr. 9.50
	Bündner Gerstensuppe „Grison“-Barley soup	Fr. 10.50
	Elsässer Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons Onions-soup Alsatian-style with cheese crust	Fr. 11.—
	Elisabeths Kürbis-Curry Suppe (Herbst-Winter) Pumpkin-Curry-Soup	Fr. 11.—
	Steinpilzcremesuppe mit frischem Kräuterrahm Boletus mushroom cream soup	Fr. 10.50
	Maroni-Cremesuppe mit Hauswurst Chestnuts soupe with Sausage	Fr. 12.50
	Engadiner Hochzeitssuppe (Gemüsestreifen, Speck, leicht gebunden) Engadin wedding soup (vegetable's strips and bacon)	Fr. 12.—

Warme Vorspeisen Pasta, Warm Starters,

	Pochiertes Ei auf Blattspinat Florentiner Art Poached Eg with spinaches	Fr. 12.50
	Geschmorter gratinierter Endivien nach Art des Hauses Braised and gratinated belgian endive	Fr. 15.—
	Spargeln Risotto mit reifem Taleggio Asparagus Risotto with Taleggio-Cheese	Fr. 15.— HG Fr. 21.—
	Safran Risotto mit Steinpilzen Saffron risotto with boletus mushrooms	Fr. 15.— HG Fr. 21.—
	Felchen-Knusperli mit Sauce Tartar Deepfried crispy whitefish with Tararsauce	Fr. 15.— HG Fr. 21.—
	Gourmet-Pilzragout im Reisring Gourmet-Mushroom-stew with rice	Fr. 13.— HG Fr. 21.—
	Maccheroni al Salmone	Fr. 15.— HG Fr. 22.—

Hauptgerichte aus Schweinefleisch

Main Course Porc

Schweins Wienerschnitzel Breaded porc collop	Fr. 16.—
Schweinsrahmschnitzel Creamed porc collop	Fr. 16.—
Schweins Geschnetzeltes Zürcher Art Stripes of porc „zurich style“	Fr. 18.—
Schweins-Piccata Milanese Porc piccata Milan-Style	Fr. 16.—
Spanferkel-Braten auf Biersauce Roast of “spanferkel” on beer sauce	Fr. 22.—
Schweinsrücken-Steak vom Grill mit Calvados-Äpfeln Grilled steak saddle of porc with Calvados apples	Fr. 24.—
Swiss-Prime glasiertes Schweins-Karree mit Pilz-Sauce Roasted pork-rack with mushroom sauce	Fr. 31.—

Hauptgerichte aus Kalbfleisch

Main Course veal,

Original Kalbs-Wienerschnitzel Breaded veal cutlet	Fr. 29.50
Saltimbocca di vitello auf Portosauce Veal-cutlet Saltimbocca on Porto-sauce	Fr. 29.50
Kalbsrückensteak an Gourmet-Morchel-Rahmsauce Saddle of veal with gourmet-morels - cream sauce	Fr. 42.—
Kalbsrückensteak auf Rucola Portosauce und Safranrisotto Saddle of veal on a bed of rocket with a port sauce and saffron risotto	Fr. 42.—
Kalbspiccata Milanese Piccata of veal milanese	Fr. 29.50
Charnignia Engiadinaisa (Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen) Strips of veal with boletus mushrooms and a cream sauce	Fr. 29.50
Kalbs-Kotelette vom Grill Grilled Veal-Chop	Fr. 36.—
Glasierter Kalbsrollbraten Glazed roast-roll of veal	Fr. 30.—
Osso-Bucco Cremolata	Fr. 36.—
Am Stück gebratenes Kalbs-Karree mit Gourmet-Sauce Roasted veal-rack with gourmet sauce	Fr. 58.—

Hauptgerichte Rindfleisch

Main course beef

Siedfleisch vom Puschlaver Jungrind (Vitellone), Boiled young beef	Fr. 22.—
Ungarisches Gulasch	Fr. 27.—
Bündner Winzerbraten (Sauerbraten) Braised roast beef	Fr. 29.—
Filet Stroganoff „Black Angus“ Stripes of filet of beef Stroganoff	Fr. 34.—
Rostbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 32.—
Entrecôte Tagliata di manzo auf Rucola und Safranrisotto Strips of Sirloin on Rocketsalade and Safranrisotto	Fr. 32.—

We Rock the Grill

US- Rib-Eye-Steak vom Grill	200 gr.	Fr. 30.—
	300 gr.	Fr. 40.—
US- Rump-Steak vom Grill	200 gr.	Fr. 30.—
	300 gr.	Fr. 40.—
Entrecôte vom Grill	200 gr.	Fr. 32.—
Grilled Sirloin of beef	300 gr.	Fr. 44.—
Rindsfilet vom Grill "Black Angus"	200 gr.	Fr. 42.—
Tenderloin of beef	300 gr.	Fr. 48.—

All Steaks mit: Barbecue-Sauce, Chimichurry-Sauce & Knoblauch-Sauce (Garlic sauce)

Burger's

The Original-Cheese-Burger	Fr. 25.—
Blue cheese Burger	Fr. 27.—
Public Enemy Burger with Bacon, Fried-egg, Caramelized Onions	Fr. 27.—
Gourmet Burger with Foie-Gras Bacon, Caramelized Apples,	Fr. 37.—

All Burger's mit Pommes frites, Grilltomate

Hauptgerichte aus Lammfleisch

Main Course Lamb,

Geschmortes Lamm-Ragout Braised Stew of lamb	Fr. 26.—
Lammrückensteak mit Kräuterkruste Engadiner Art Sirloin of lamb with herb crust	Fr. 30.—
Lamm-Koteletten vom Grill an Trüffelsauce Grilled Lamm-Chops	Fr. 30.—

Hauptgerichte aus Geflügel

Main Course Poultry

Poulet geschnetzeltes an Steinpilzcremesauce Strips of chicken with boletus mushrooms and a cream sauce	Fr. 16.—
Mais-Poularden Brust auf leichter Curry-Kokos Rahmsauce Corn Chickenbreast with curry-cocosauce	Fr. 21.—
Poulet-Brust Tagliata auf Rucola vom Grill Slice of Chicken breast on argula-salad	Fr. 21.—
Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce Pan fried Duckbreast with orangesauce	Fr. 28.—



Hauptgerichte mit Fisch

Main Course Fish

Seezungenröllchen an Chablis-Sauce Rolled filets of sole on Chablis Sauce	VS	Fr. 25.— Fr. 32.—
Engadiner Bachforelle vom Grill , mit Gemüserahmsauce Grilled river trout with vegetable creamsauce		Fr. 30.—
Wolfsbarschfilet auf Oliven - Tomaten Bett Seabass filet on olive tomatoes	VS	Fr. 25.— Fr. 32.—
Gebratenes Seeteufel-Filet Meuniere Panfried monkfish with herbs	VS	Fr. 25.— Fr. 32.—
Redsnapper Steak mit Cajun Kruste Cajun-Crusted Steak of Redsnapper	VS	Fr. 25.— Fr. 32.—
Gebratenes Saibling-Filet auf „Pasta e Fagioli“ mit Orangen-Thymian-Jus Fried Char-Filet on “Pasta e Fagioli” with Orange-Thyme-Jus	VS	Fr. 24.— Fr. 32.—
Alaska Wildlachsfilet auf Whiskey Sauce Filet of wild Alaska Salmon with Whiskey sauce	VS	Fr. 20.— Fr. 28.—

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian Maincourses

	Marokkanisches Gemüse Cous-Cous		Fr. 19.50
		VS	Fr. 14.—
	Äpler Maccharini mit Apfelmus		Fr. 20.—
	Maccheroni alpin style (Potatoes', Onions, Cheese, Cream)	VS	Fr. 15.—
	Pizzoccheri alla Valtellinese		Fr. 20.—
	Buckwheat - Noodles Valtellina - style	VS	Fr. 15.—
	Gourmet-Polenta mit cremigem Pilz-Ragout		Fr. 22.—
	Gourmet Polenta with creamy mushroom sauce	VS	Fr. 17.—
	Ravioli mit Quarkfüllung		Fr. 19.50
	Ravioli stuffed with fresh cheese	VS	Fr. 14.—
	Gemüserisotto Primavera		Fr. 20.—
	Spring - Risotto with vegetable	VS	Fr. 15.—
	Caponetti ala Pusc'ciavina (Spinatgnocchi aus Hausbrot, Tomatensauce, gratiniert)		Fr. 20.—
	Baked spinach nocchi with a tomato sauce	VS	Fr. 15.—

Käse, Cheese

	Käseteller		Fr. 22.--
	Mixed cheese platter		
	Hobelkäse		Fr. 15.--
	Thinly planed cheese		

Beilagen nach Wahl. Im Preis inklusive

Gemüse garnitur 2-3 verschiedene Sorten,
Trockenreis, Basmatireis, Risotto / Safran Risotto
Butternudeln, Spaghetti, Spätzli
Pommes frites Rösti-Croquetten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Salzkartoffeln / Baked Potatoes
Polenta Taragna (Polenta mit Buchweizen)

Siddishes: Vegetables + garnish included

Vegetables 2-3 Sorts
Rice, Noodles, Tiny flour dumplings,
Patatoe-Croquettes, Gratinated patatoes, Mashed patatoes,
Boiled patatoes, Parsley patatos,
Buckwheat -Polenta,

Desserts, Desserts

Panna - cotta mit Beerenkompott Panna - cotta with warm berries	Fr. 12.—
Kalter Malanser Weissweinschaum mit Williams Birnen Cold with wine Sabayon with Williams's pears	Fr. 10.—
Grand Marnier Halbgefrorenes Parfait Grand Marnier	Fr. 11.—
Frittierte Öpfelchüechli mit Vanillesauce Apple fritters with Vanilla sauce	Fr. 10.—
Joghurt-Terrine mit Beerenkompott Yogurt-Terrine with berries	Fr. 12.—
Vanille Eis mit Röteli Sauce Vanilla ice cream with a cherry liquor sauce	Fr. 7.50
Lauwarme Zwetschgen mit Zimteis Plum compot with cinnamon ice cream	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat (mit Kirsch + 2.--) Fresh fruit salad	Fr. 12.—
Grossmutter's Bratapfel mit Walnusseis Grandmother's Baked apple and walnut-Ice-cream	Fr. 11.—
Gebrannte Creme Grossmutter Art Grandma's crème brûlée	Fr. 9.50
Karamell Köpfli Caramel Pudding	Fr. 8.—
Zitronensorbet mit Vodka Lemon sherbet with Vodka	Fr. 11.—
Traubensorbet mit Grappa Grape sherbet with homemade Grappa	Fr. 11.—
Grapefruitsorbet mit Campari	Fr. 11.—
Heisse Beeren mit Vanilleeis Hot Berries with Vanilla ice-cream	Fr. 10.—
Mascarpone Parfait mit Saisonfrüchten Parfait of Mascarpone with seasonal fruits	Fr. 13.—
Limetten - Quark Mousse Light mouse of curds and lime	Fr. 13.—