

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

BÜNDNER TELLER PIATTO GRIGIONESE GRISONS PLATTER (7, 10, 12)*	30
PUSCHLAVER SALAMETTO SALAMETTO DI POSCHIAVO SALAMETTO FROM POSCHIAVO (7, 10, 12)*	15
LAUWARMER KALBSKOPF MIT SAUCE VINAIGRETTE TESTINA DI VITELLO TIEPIDA CON SALSA VINAIGRETTE LUKEWARM CALF HEAD WITH SAUCE VINAIGRETTE (7, 9, 10, 12)*	26
BUNTER BLATTSALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN INSALATA IN FOGLIE CON SEMI DI GIRASOLE LEAF SALAD WITH SUNFLOWER SEEDS (5, 11, 12)*	11
RUCOLA SALAT MIT BÜNDNERFLEISCH, CHAMPIGNONS UND HOBELKÄSE RUCOLA CON CARNE SECCA, CHAMPIGNONS E FORMAGGIO PIALLATO ROCKET SALAD WITH DRIED BEEF, CHAMPIGNONS AND PLANED CHEESE (5, 7, 10, 11, 12)*	21
SALAT BERNINAHAUS: KARAMELLISIERTE NÜSSE, GEMÜSE CRUDITE UND HIMBEER-ZITRONEN DRESSING INSALATA BERNINAHAUS: NOCI CAMELLATE, CRUDITE DI VERDURE E DRESSING AI LAMPONI E LIMONE SALAD BERNINAHAUS: CARAMELIZED NUTS, VEGETABLES CRUDITE AND RASPBERRY-LEMON DRESSING (5, 7, 8, 10, 11, 12)*	18
HÜTTENKÄSE-TERRINE AUF TOMATEN-CARPACCIO TERRINA AL FORMAGGIO FRESCO SU CARPACCIO DI POMODORI COTTAGE CHEESE TUREEN ON TOMATOES CARPACCIO (1, 7, 12)*	18
ZUCCHETTI-SPAGHETTINI MIT BÜFFELMOZZARELLA UND RUCOLA-TOMATEN PESTO SPAGHETTINI DI ZUCCHINE CON MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO ALLA RUCOLA E POMODORI ZUCCHETTI-SPAGHETTINI WITH BUFFALO MOZZARELLA AND ROCKET-TOMATOES PESTO (7, 8, 11, 12)*	19

SUPPEN

MINESTRONE MINESTRONE MINESTRONE (3, 9, 12, 13)*	11
BÜNDNER GERSTENSUPPE ZUPPA D`ORZO GRIGIONESE GRISONS BARLEY SOUP (1, 3, 7, 9, 12, 13)*	13
TOMATENSUPPE ZUPPA DI POMODORI TOMATO SOUP (9, 12, 13)*	11
BOUILLON MIT FLÄDLI BRODO CON TAGLIOLINI DI CRESPELLE BOUILLON WITH CREPES TAGLIOLINI (1, 3, 7, 9, 12, 13)*	9

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH MIT SPECK UND ZWIEBELN FLAMMKUCHEN CLASSICA CON LARDO E CIPOLLE FLAMMKUCHEN WITH BACON AND ONIONS (1, 3, 7, 9, 12)*	17
FLAMMKUCHEN MIT TOMATEN UND MOZZARELLA FLAMMKUCHEN COM POMODORI E MOZZARELLA FLAMMKUCHEN WITH TOMATOES AND MOZZARELLA (1, 3, 7, 9, 12)*	19
FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE JULIENNE UND SAUERRAHM FLAMMKUCHEN COM JULIENNE DI VERDURE E PANNA ACIDA FLAMMKUCHEN WITH VEGETABLES JULIENNE AND SOUR CREAM (1, 3, 7, 9, 12)*	19

WARME VORSPEISEN

	1/2	1/1
PUSCHLAVER SPAGHETTI:TOMATENSAUCE, BOLOGNESE, AGLIO-OLIO-PEPERONCINO	13	17
SPAGHETTI DI POSCHIAVO:SALSA POMODORO, BOLOGNESE, AGLIO-OLIO-PEPERONCINO		
SPAGHETTI FROM POSCHIAVO:TOMATO SAUCE, BOLOGNESE, AGLIO-OLIO-PEPERONCINO (1, 3, 7, 9, 10, 12)*		
VELTLINER PIZZOCCHERI	16	21
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA		
PIZZOCCHERI FROM VALTELLINA (1, 3, 7, 12)*		
PUSCHLAVER CAPONETTI	16	21
CAPONETTI DI POSCHIAVO		
CAPONETTI FROM POSCHIAVO (1, 3, 7, 12)*		
SAFRAN-RISOTTO MIT STEINPILZEN	20	25
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FUNGHI PORCINI		
SAFFRON-RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS (1, 3, 5, 7, 9, 12)*		
BRENNESSEL-RISOTTO MIT GORGONZOLA UND RADICCHIO	19	24
RISOTTO ALLE ORTICHE CON GORGONZOLA E RADICCHIO		
NETTLE RISOTTO WITH GORGONZOLA AND RADICCHIO (1, 3, 5, 6, 7, 9, 12)*		

	1/2	1/1
RÖSTI MIT SPECK, ENGADINER BERGKÄSE UND SPIEGELEI RÖSTI CON SPECK, FORMAGGIO DI MONTAGNA ENGADINESE E UOVO AL TEGAMINO RÖSTI WITH BACON, ENGIADININA MOUNTAIN CHEESE AND FRIED EGG (3, 7, 12)*		21
RÖSTI MIT GEMÜSE-WALDPILZ RAGOUT RÖSTI CON RAGOUT ALLE VERDURE E FUNGHI RÖSTI WITH VEGETABLES-MUSHROOMS RAGOUT (1, 3, 5, 7, 9, 10, 12)*		23
RÖSTI MIT BRATWURST AN ZWIEBELSAUCE RÖSTI CON BRATWURST E SALSA ALLE CIPOLLE RÖSTI WITH BRATWURST AND ONIONS SAUCE (1, 3, 5, 7, 9, 10, 12)*		24
ZANDERKNUSPERLI AUF SALATBOUQUET UND TARTARE SAUCE BOCCONCINI DI LUCCIO PERCA SU BOUQUET DI INSALATA CON SALSA TARTARE CRISPY PIKE-PERCH ON SALAD BOUQUET WITH SAUCE TARTARE (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)*	21	26

HAUPTSPEISEN

RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF NACH CICO`S ART MIT WILDREIS SMINUZZATO DI MANZO STROGANOFF ALLA CICO CON RISO SELVATICO BEEF EMINCE STROGANOFF CICO`S STYLE WITH WILD RICE (1, 3, 5, 7, 9, 10, 12)*	38
RINDSENTRECÔTE „TAGLIATA CAFÉ DE PARIS” MIT GEMÜSEBOUQUET UND BRATKARTOFFELN ENTRECÔTE DI MANZO „TAGLIATA CAFÉ DE PARIS” CON BOUQUET DI VERDURE E PATATO ARROSTO BEEF ENTRECÔTE „TAGLIATA CAFÉ DE PARIS” WITH VEGETABLES BOUQUET AND ROASTED POTATOES (2, 3, 4, 6, 9, 10, 12)*	42
RINDBURGER „BERNINAHAUS” MIT STROHKARTOFFELN HAMBURGER DI MANZO „BERNINAHAUS” CON POMMES ALLUMETTES BEEF BURGER „BERNINAHAUS” WITH POMMES ALLUMETTES (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)*	25
KALBS CORDON BLEU KLASSIK MIT GEMÜSEBOUQUET UND STROHKARTOFFELN CORDON BLEU DI VITELLO CLASSICO CON BOUQUET DI VERDURE E POMMES ALLUMETTES VEAL CORDON BLEU CLASSIC WITH VEGETABLES BOUQUET AND POMMES ALLUMETTES (1, 2, 3, 4, 7, 12)*	38
KALBSLEBER AN BALSAMICO-JUS UND RÖSTI FEGATO DI VITELLO CON SALSA AL BALSAMICO E RÖSTI VEAL LIVER WITH BALSAMICO JUS AND RÖSTI (1, 3, 5, 7, 9, 10, 12)*	36

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT GEMÜSEBOUQUET UND STROHKARTOFFELN COTOLETTA DI MAIALE IMPANATA CON BOUQUET DI VERDURE E POMMES ALUMETTES BREADED PORC SCHNITZEL WITH VEGETALBES BOUQUET AND POMMES ALUMETTES (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)*	28
LAMMKARREE IN BERGKRÄUTERKRUSTE MIT GEMÜSEBOUQUET UND GRIESSGNOCCHI CARRÈ D`AGNELLO IN CROSTA D`ERBE DI MONTAGNA CON BOUQUET DI VERDURE E GNOCCHI AL SEMOLINO LAMB CARRÈ WITH MOUNTAIN HERBS CRUST WITH VEGETABLES BOUQUET AND SEMOLINA GNOCCHI (1, 3, 7, 9, 10, 12)*	43
MAISPOULARDENBRUST MIT GEMÜSEBOUQUET UND GERSTEN-RISOTTO PETTI DI POLLASTRELLO CON BOUQUET DI VERDURE E RISOTTO D` ORZO CORN POULARD BREAST WITH VEGETALBES BOUQUET AND BARLEY RISOTTO (1, 3, 7, 9, 12)*	34
HIRSCHENTRECOTE AN CASSIS JUS MIT GEMÜSEBOUQUET UND KARTOFFELGNOCCHI ENTRECOTE DI CERVO CON SALSA AL RIBES NERO, BOUQUET DI VERDURE E GNOCCHI DI PATATE DEAR ENTRECOTE WITH CASSIS SAUCE, VEGETABLES BOUQUET AND POTATO GNOCCHI (1, 3, 5, 7, 9, 10, 12)*	45
GANZER SAIBLING MIT LAUWARMEM GURKENSALAT SALMERINO CON INSALATA DI CETRITOLI TIEPIDA CHAR TROUT WITH LUKEWARM CUCUMBER SALAD (4, 7, 9, 10, 12)*	39

FONDUE

KÄSEFONDUE GREYERZER ART „MOITE MOITE“ MIT KIRSCH FONDUTA DI FORMAGGIO ALLA GRUYÈRE „MOITE MOITE“ CON KIRSCH CHEESE FONDUE FROM GRUYÈRE „MOITE MOITE“ WITH KIRSCH (1, 7, 8, 12)*	20
KÄSEFONDUE WALLISER ART MIT TOMATEN FONDUTA DI FORMAGGIO ALLA VALLESANA CON POMODORI CHEESE FONDUE FROM WALLIS WITH TOMATOES (1, 7, 8, 9, 12)*	26
KÄSEFONDUE ENGADINER ART MIT WALDPILZEN FONDUTA DI FORMAGGIO ENGADINESE CON FUNGHI DI BOSCO CHEESE FONDUE FROM ENGADINE WITH FORREST MUSHROOMS (1, 5, 7, 8, 12)*	26
FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION (NUR AUF VORBESTELLUNG / MIND. 2 PERSONEN) FONDUTA DI CARNE À DISCRÉTION (SOLO SU PRENOTAZIONE / MIN. 2 PERSONE) FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION (ONLY ON PRE-ORDER / MIN 2 PERSON) (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)*	52 P.P.

DESSERT

APFELKÜCHLEIN MIT VANILLEEIS (1, 3, 5, 7, 11, 12, 13)*	12
ERDBEER PANNA COTTA MIT KIWI-RAGOUT (4, 7, 12, 13)*	12
FRUCHTSALAT MIT VANILLEEIS UND KIRSCH (3, 5, 7, 11, 12, 13)*	12
PFANNKUCHEN MIT KIRSCHKONFITÜRE UND MOHNSTREUSEL (1, 3, 5, 7, 11, 12, 13)*	12
SCHOKOKÜCHLEIN MIT EXOTISCHEM FRUCHTSALAT UND JOGHURTEIS (1, 3, 5, 7, 11, 12, 13)*	15
ZITRONEN CAKE (1, 3, 7, 12)*	5.50

*ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide	1 Cereali con glutine	1 Cereals containing gluten
2 Krebstiere	2 Crostacei	2 Crustaceans
3 Eier	3 Uova	3 Eggs
4 Fisch	4 Pesce	4 Fish
5 Erdnüsse	5 Arachidi	5 Peanuts
6 Soja	6 Soia	6 Soy
7 Milch und Milchprodukte	7 Latte e derivati del latte	7 Milk
8 Schalenfrüchte	8 Frutta a guscio	8 Nuts
9 Sellerie	9 Sedano	9 Celery
10 Senf	10 Senape	10 Mustard
11 Sesamsamen	11 Semi di sesamo	11 Sesame seeds
12 Schwefeldioxid und Sulphite	12 Anidride solforosa e solfiti	12 Sulphur dioxide and sulphites
13 Lupinen	13 Lupino	13 Lupin
14 Weichtiere	14 Molluschi	14 Molluscs

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder - Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

La citazione degli allergeni avviene allorquando le succitate sostanze o le risultanti dal processo sono contenute nel prodotto finale.

La denominazione dei 14 allergeni principali avviene secondo le norme stabilite dalla legge. Oltre a questi allergeni vi sono altre sostanze, per le quali potrebbero risultare allergie alimentari o intolleranze.

Nonostante un' attenta elaborazione delle nostre pietanze ed il loro processo di produzione, queste potrebbero contenere tracce di altre sostanze alimentari presenti in cucina.

Potential allergens will be listed if the final product contains either the allergen in question or a product derived therefrom.

The 14 main allergens are labelled in accordance with the statutory provisions. There are other potential allergens that could trigger a reaction or intolerances.

Even though we take great care when preparing our dishes, they may contain traces of other allergens that are used when cooking other dishes in addition to the potential allergens specified.

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

RIND / MANZO / BEEF: SCHWEIZ
KALB / VITELLO / VEAL: SCHWEIZ
SCHWEIN / MAIALE / PORC: SCHWEIZ
GEFLÜGEL / POLLAME / POULTRY: SCHWEIZ / FRANKREICH
WURSTWARE / SALUMERIA / SAUSAGES: SCHWEIZ / ITALIEN
WILD / SELVAGGINA / VENISON: SCHWEIZ / ÖSTERREICH / DEUTSCHLAND
FISCH / PESCE / FISH: SCHWEIZ