

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

RINDSFILET CARPACCIO MIT RUCOLA, WALNÜSSEN, PARMESAN, STEINPILZEN UND TRÜFFELÖL CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA, NOCI, PARMIGIANO, PORCINI E OLIO AL TARTUFO BEEF FILLET CARPACCIO WITH ROCKET SALAD, NUTS, PARMESAN, PORCINI AND TRUFFLE OIL	33
★ TROCKENFLEISCH MIT GEPICKELTEM GEMÜSE CARNE SECCA CON VERDURE SOTTACETO DRIED BEEF MEAT WITH PICKLED VEGETABLES	30
★ PUSCHLAVER SALAMETTO SALAMETTO DI POSCHIAVO SALAMETTO FROM POSCHIAVO	15
ROTE BEETE CARPACCIO AN MEERRETTICH-SAUERRAHM UND PUSCHLAVER BROTCRISP CARPACCIO DI BARBABIETOLE CON PANNA ACIDA AL RAFANO E CROSTINI DI PANE DI POSCHIAVO BEETROOT CARPACCIO WITH HORSERADISH-SOURCREAM AND CRISP FROM THE POSCHIAVO BREAD	20
★ BUNTER BLATTSALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN INSALATA IN FOGLIE CON SEMI DI GIRASOLE LEAF SALAD WITH SUNFLOWER SEEDS	11
RUCOLA SALAT MIT PARMESAN, WALNÜSSE, CHAMPIGNONS UND KRÄUTERDRESSING RUCOLA CON PARMIGIANO, NOCI, CHAMPIGNONS E DRESSING ALLE ERBE ROCKET SALAD WITH PARMESAN, NUTS, CHAMPIGNONS AND HERBS DRESSING	18
★ TOMATEN AN FRISCHER BASILIKUMSAUCE UND BÜFFELMOZZARRELLA AUS KAMPANIEN POMODORI CON SALSA AL BASILICO E MOZZARRELLA DI BUFALA DI CAMPANIA TOMATOES WITH FRESH BASIL SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA	19

SUPPEN

- ★ KASTANIENSUPPE NACH BERGELLER ART 11
ZUPPA DI CASTAGNE ALLA BREGAGLIOTTA
CHESTNUTS SOUP FROM BREGAGLIA
- ★ BÜNDNER GERSTENSUPPE 13
ZUPPA D`ORZO GRIGIONESE
GRISONS BARLEY SOUP
- ★ FEURIGE UNGARISCHE GULASCHSUPPE NACH GABOR`S ART 15
ZUPPA GULASCH UNGHERESE PICCANTE ALLA GABOR
SPICY HUNGARIAN GOULASCH SOUP FROM GABOR

FLAMMKUCHEN

- ★ FLAMMKUCHEN KLASSISCH MIT SPECK UND ZWIEBELN 17
FLAMMKUCHEN CLASSICA CON LARDO E CIPOLLE
FLAMMKUCHEN WITH BACON AND ONIONS
- ★ FLAMMKUCHEN MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND ZUCCHETTI 19
FLAMMKUCHEN COM POMODORI, MOZZARELLA E ZUCCHETTI
FLAMMKUCHEN WITH TOMATOES, MOZZARELLA AND ZUCCHETTI

WARME VORSPEISEN

	1/2	1/1
★ PUSCHLAVER SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	13	17
SPAGHETTI DI POSCHIAVO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO		
SPAGHETTI FROM POSCHIAVO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO		
VELTLINER PIZZOCCHERI	16	21
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA		
PIZZOCCHERI FROM VALTELLINA		
★ PUSCHLAVER CAPONETTI	16	21
CAPONETTI DI POSCHIAVO		
CAPONETTI FROM POSCHIAVO		
TORTELLI GEFÜLLT MIT KASTANIEN MOUSSE	18	23
TORTELLI RIPIENI ALLA MOUSSE DI CASTAGNE		
TORTELLI FILLED WITH CHESTNUTS MOUSSE		
★ POLENTA BRAMATA MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN	24	29
POLENTA BRAMATA CON PORCINI TRIFOLATI		
POLENTA BRAMATA WITH SAUTED PORCINI		
PANZEROTTI GEFÜLLT MIT SPINAT UND WALDPILZEN	24	29
PANZEROTTI RIPIENI CON SPINACI E FUNGHI		
PANZEROTTI FILLED WITH SPINACH AND MUSHROOMS		

	1/2	1/1
RISOTTO MIT TROCKENFLEISCH UND RUCOLA	21	26
RISOTTO CON CARNE SECCA E RUCOLA		
RISOTTO WITH DRIED BEEF MEAT AND ROCKET		
ROSMARIN RISOTTO GRATINIERT MIT MALÖGIN KÄSE	19	24
RISOTTO AL ROSMARINO GRATINATO CON FORMAGGIO MALÖGIN		
ROSEMARY RISOTTO GRATINATED WITH MALÖGIN CHEESE		
★ RÖSTI MIT SPECK, ENGADINER BERGKÄSE UND SPIEGELEI		21
RÖSTI CON SPECK, FORMAGGIO DI MONTAGNA ENGADINESE E UOVO AL TEGAMINO		
RÖSTI WITH BACON, ENGIADININA MOUNTAIN CHEESE AND FRIED EGG		
RÖSTI MIT GEMÜSE-WALDPILZ RAGOUT		23
RÖSTI CON RAGOUT ALLE VERDURE E FUNGHI		
RÖSTI WITH VEGETABLES-MUSHROOMS RAGOUT		
RÖSTI MIT PUSCHLAVER LUGANIGHETTA AN ZWIEBELNSAUCE		24
RÖSTI CON LUGANIGHETTA DI POSCHIAVO E SALSA ALLE CIPOLLE		
RÖSTI WITH LUGANIGHETTA FROM POSCHIAVO AND ONIONS SAUCE		

HAUPTSPEISEN

RINDSFILET STROGANOFF NACH CICO`S ART MIT WILDREIS FILETTO DI MANZO STROGANOFF ALLA CICO CON RISO SELVATICO BEEF FILLET STROGANOFF CICO`S STYLE WITH WILD RICE	46
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	42
★ RINDBURGER „BERNINAHAUS” MIT STROHKARTOFFELN HAMBURGER DI MANZO „BERNINAHAUS” CON POMMES ALLUMETTES BEEF BURGER „BERNINAHAUS” WITH POMMES ALLUMETTES	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	38
KALBSLEBER AN BALSAMICO-JUS UND SAFRAN RISOTTO FEGATO DI VITELLO CON SALSA AL BALSAMICO E RISOTTO ALLO ZAFFERANO VEAL LIVER WITH BALSAMICO JUS AND SAFFRON RISOTTO	36

CHARNIGNA ENGIADINAISA MIT GEMÜSEBOUQUET UND RÖSTI	39
CHARNIGNA ENGIADINAISA CON BOUQUET DI VERDURE E RÖSTI	
CHARNIGNA ENGIADINAISA WITH VEGETALBES BOUQUET AND RÖSTI	
LAMMKARREE MIT BERGKRÄUTERKRUSTE MIT GEMÜSEBOUQUET UND GRIESSGNOCCHI	43
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	
ENTENBRUST AN KASTANIEN-HONIG JUS MIT GEMÜSEBOUQUET UND WILDREIS	39
PETTO D`ANATRA CON SALSA ALLE CASTAGNE E MIELE, BOUQUET DI VERDURE E RISO SELVATICO	
DUCK BREAST WITH CHESTNUTS-HONEY SAUCE, VEGETABLES BOUQUET AND WILD RICE	
JUNGHIRSCHFILET AN CASSIS JUS MIT GEMÜSEBOUQUET UND KARTOFFELGNOCCHI	45
FILETTO DI CERVO CON SALSA AL RIBES NERO, BOUQUET DI VERDURE E GNOCCHI DI PATATE	
DEAR FILLET WITH CASSIS SAUCE, VEGETABLES BOUQUET AND POTATO GNOCCHI	
EGLIFILET MIT MANDELN, PISTAZIEN UND DAMPFKARTOFFELN	39
FILETTI DI PESCE PERSICO SALTATI IN MANDORLE E PISTACCHI CON PATATE AL VAPORE	
PERCH FILLET WITH ALMONDS, PISTACHIOS AND STEAMED POTATOES	

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	20
KÄSEFONDUE WALLISER ART MIT TOMATEN FONDUTA DI FORMAGGIO ALLA VALLESANA CON POMODORI CHEESE FONDUE FROM WALLIS WITH TOMATOES	26
KÄSEFONDUE ENGADINER ART MIT WALDPILZEN FONDUTA DI FORMAGGIO ENGADINESE CON FUNGHI DI BOSCO CHEESE FONDUE FROM ENGADINE WITH FORREST MUSHROOMS	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)	52 P.P.

DESSERT

TIRAMISÙ	12
PANNA COTTA MIT KÜRBIS-ORANGEN CHUTNEY	12
KASTANIEN PUDDING MIT EINGELETEN KASTANIEN	12
HIMBEERGRATIN MIT VANILLEEIS	15
KASTANIEN TORTE	7
FRÜCHTE KUCHEN	5.50