



Nachmittagskarte – *Afternoon Snacks*

14.00 – 18.00 Uhr / *2 pm – 6.00 pm*

Suppen – *Soups*

Tagessuppe / *Soup of the Day*

CHF 10.00

Bündner Gerstensuppe mit Rahmhaube und Schinkenstreifen ^{1,2}

Grisons Barley Soup with Cream and Strips of Ham

CHF 14.00

Sandwich

Piadina grilliert und gefüllt mit Bündnerfleisch, Brie, Tomate, ^{1,2}

hausgemachtem Dip, Rucola und Pommes Frites

*Piadina Grilled and Filled with Bündnerfleisch, Brie, Tomato,
homemade Dip, Rocket and French Fries*

CHF 23.00

Piadina mit grilliertem Saisongemüse, Mozzarella, Tomate, ^{V, 1, 2}

hausgemachten Dip, Rucola und Pommes Frites

*Piadina with Grilled Seasonal Vegetables, Mozzarella, Tomato,
Homemade Dip, Rocket and French Fries*

CHF 23.00

Sandwich mit Bergkäse ^{V, 1, 2}

Sandwich with Mountain Cheese

CHF 9.50

Sandwich mit Bündner Rohschinken oder gekochtem Schinken

oder mit Salami ^{1, 2}

Sandwich with Grisons Dried Cured Ham or Ham or Salami

CHF 9.50

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar



Hauptgerichte – *Main Courses*

Nüsslisalat mit gratinierten Honig-Thymian Ziegenkäse Crostini,
getrockneten Tomatenstreifen, caramellisierten Birnenspalten und Baumnüssen
*lamb's lettuce with gratinated honey and thyme goat's cheese crostini,
dried tomato strips, caramelised pear slices and walnuts*
CHF 18.50

Black Angus Alpenburger im Black-Pepper Bun mit ^{1,2}
Cheddar-Käse, Tomatensalsa und Ostschwiizer Pommes Frites
*Black Angus Alpine Burger in a Black-Pepper Bun with
Cheddar Cheese, Tomato Salsa and East-Switzerland French Fries*
CHF 28.00

Plättli mit Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, ^{1,2}
Bauernspeck und Bergkäse
*Dry Cured Ham, Grisons Meat, Salsiz,
Farmers Bacon and Mountain Cheese*
CHF 28.00

Spaghetti an Tomatensauce ^{V1,2} oder Bolognaise mit frischem Parmesan ^{1,2}
Spaghetti with homemade Tomato-Sauce or Bolognaise with Parmesan
CHF 24.00

Randenravioli mit Trüffel, Gorgonzolawürfeln und Mandeln ^{V 1,2}
Beetroot ravioli with truffle, gorgonzola cubes and almonds
CHF 28.00

Silvretta Fish & Chips in Tempura-Teig gebackene Eglifilets ²
mit Kartoffel Ecken, Zitrone und Sauce Tartare
*Filet of Perch baked in Tempura Batter with Potato Wedges,
Lemon and Sauce Tartar*
CHF 38.00

“Backhend’l Silvretta ”

Zarte marinierte Poulet Stücke gebacken im Panko-Kokosnussmantel mit ^{1,2}
Preiselbeer-Zwiebelrelish, Pommes Frites im Körbchen
*Tender marinated chicken pieces baked in a panko-coconut coating with
cranberry and onion relish, chips in a basket*
CHF 32.00

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar



Süsses – Sweets

Apfel Strudel mit Vanille-Crèmesauce und ^{V, 1, 2}
hausgemachter Rum-Raison Glace
*Apple - Hazelnut Strudel with Vanilla Cream Sauce and
Homemade Rum Raison Ice Cream*
CHF 15.00

Vermicelles mit Baiser, Rahm und einer Kugel Vanilleglace
Vermicelles with Baiser, cream and a scoop of vanilla ice cream
CHF 15.00

Hausgemachte Kuchen / *Homemade Cakes* ^{1, 2}
CHF 7.50 / CHF 8.50

Frappé & Glace / *Frappé & Ice Cream* ^{V, 2}
CHF 11.00 / CHF 4.00 pro Kugel / *per Scoop*

Room Service Zuschlag – *Room Service Supplement* CHF 10.00
Warme Küche bis 21.00 Uhr – *Warm Kitchen until 09.00 pm*

V = *Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish*
¹ = *mit / with Gluten* -- ² = *mit / with Lactose / Milk Sugar*

Alle Preise sind inklusive Service & MwSt.
All prices are including Service & VAT