

<b>Vorspeisen</b>	<b>CHF</b>
Kürbisgnocchi Spinat – Kürbiskernöl	18
Nüssli Salat Speck – Ei – Croutons	16
Gewürz Bouillon Geschmorte Enten Ravioli – Chilli	16
Rindsessenz Bärlauch Flädli	16
Saibling Rettich – Dill	24
Bündner Vitello Kartoffel	35

<b>Hauptgänge</b>	<b>CHF</b>
Lammvoressen Karotte - Salbei	46
Entrecote vom Angus Rind Röstzwiebeln – Rande	52
Schweinebauch Kohlrabi – Pilz – BBQ	39
Lammfilet Spinat – Sellerie	50
 Beilagen	
Quarkbizochels   Bramata   Kartoffelstock	
zusätzliche Beilage	je 8.50
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffel - Preiselbeeren	47
Winzerwurst Rösti – Zwiebel	28

## **Klassiker aus Graubünden**

**CHF**

Maluns

25/32

Apfelkompott – Bergkäse

Capuns Tatta

25/34

Pizzoccheri

25/33

Wirsing – Speck – Knusprige Zwiebeln

Ravioli von gedörrten Birnen

25/32

Nussbutter – Salsiz

<b>Dultschems</b>	<b>CHF</b>
Apfel Beignets Gebrannte Creme	19
Rhabarber-Clafoutis Hafer	20
Maracaibo Schokolade Birne	20
Quarktatsch Eingelegte Zwetschgen (Wartezeit von ca. 20 Minuten)	pro Person 18
Käse Variation Casa Caminada Birnenbrot – Feigensenf – eingelegte Früchte	23
Hausgemachtes Glace	4.50 pro Kugel
Vanille   Schokolade   Kaffee	
Zimt   Apfel Sorbet   Gewürzpflaumen Sorbet	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage sehr gerne.

Alle angezeigten Preise enthalten die gesetzliche MwSt.

**Produkteherkunft:**

Alle von uns verwendeten Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Wir verwenden nur Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Zu unseren Lieferanten zählen unter anderem:

Wilde 13 – Walenstadt

Metzgerei Kellenberger – Bad Ragaz

Hof Dusch – Paspels

Metzgerei Peduzzi – Savognin

Sennerei Andeer – Andeer

Serafin Caminada – Lumnezia

Metzgerei Lozza – Disentis

Brügger – Parpan