

SPRITZIG – HAUSGEMACHTES

Black Lemonade	7
Holunderblüten-Limeade	7
Grapefruit Lemonade	7
Zitrone-Minze-Soda	7

ERFRISCHENDE BIO FRUCHTSAFT GETRÄNKE

PONA Bio Tarocco Orange	6
PONA Bio Primofiore Zitrone	6
PONA Apfel Limette	6
PONA Apfel Ingwer	6
PONA Pink Grapefruit	6
PONA Rote Traube Primofiore Zitrone	6

SOFTDRINKS

Coke	5
Coke Zero	5
Rivella rot	5
Rivella blau	5
Apfel Shorley	5
Almdudler	5
Schweppes Tonic	5

SPRUDELWASSER

Passugger 33 cl	4.50
Passugger 77 cl	8

BIER

Bier offen 33 cl	5
Bier offen 50 cl	6.50
Radler 33 cl	5
Radler 50 cl	6.50
Appenzeller Dunkel 50 cl	6.50
Appenzeller Weizenbier naturtrüb 50 cl	7
Appenzeller Leermond alkoholfrei 33 cl	6

SPIRITUOSEN

12

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl unserer Spirituosen 4 cl

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Verlängerter / Kafi	5
Espresso	5
Espresso Doppio	6
Cappuccino	5.50
Flat White	6
Ice Latte	6
Hauskafi (mit Schnaps)	7
Option mit Hafermilch	1

TEE

Diverse Sorten	4.50
----------------	------

Qualität beginnt bei der Auswahl unserer Partner: Unsere Specialty-Kaffeebohnen stammen von der Quintacoira Rösterei in Chur und werden mit grosser Sorgfalt handwerklich geröstet.

MENÜ

VORSPEISEN

Calabrese Duo	10.50
Würzige Mini-Kartoffeln und Wachteleier	
Brotkorb	8.50
Sauerteigbrot, Sauerteig Grissini	
Gerstensuppe Bündner Art	10.50
Brettljause	18.50
Alpenkäse und kalte Fleischspezialitäten	
Crispy Greens	11.50
Bunter Salat mit saisonaler Garnitur	

HAUPTSPEISEN

Capuns mit Alpkäse 	28.50
Mangoldwickel gefüllt mit würzigem Spätzliteig, Trockenfleisch und Kräutern in cremiger Rahmsauce, gratiniert mit regionalem Alpkäse von der Alp Falera	
Bündner Pizokel 	28.50
Gebratene Buchweizen-Pizokel mit knusprigem Speck, karamellisierten Zwiebeln und Sbrinz	
Maluns 	28.50
Traditionelle Bündner Kartoffelspezialität mit brauner Butter, Apfel-Thymian-Kompott und gehobeltem Alpkäse	
Blumenkohlcrème 	26.50
Samtige Blumenkohlcrème mit blanchierten Zwiebeln, knusprigem Speck und Kürbiskernöl	
Arnold	42.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeersauce, Butterkartoffeln und Jungkarotten	
Alt-Wiener Gulasch	42.00
Langsam geschmortes Rindfleisch in kräftiger Paprikasauce, serviert mit hausgemachten Spätzli	

Pineapple George	49.50
Zartes Rinds-Filet-Mignon-Medaillon an einer cremigen grünen Pfefferkorn-Cognac-Sauce , serviert mit luftigem Erdäpfelpüree und gegrillter Zimt-Ananas. Dazu servieren wir einen gemischten Salat	
Alpenhuhn	38.50
Zart gegarte Pouletbrust und Wurzelgemüse mit wilden Bergkräutern auf knuspriger Rösti	
Knuspriges Kalbs-Cordon-Bleu	44.50
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Butterkartoffeln, jungen Karotten und Preiselbeersauce	
Bratwurst mit käsigen Stampfkartoffeln	21.50

DESSERTS

Bündner Nusstorte	9.50
Aus regionaler Herstellung	
Glutenfreier Schoggikuchen	7.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen	
Petit Gâteau	8.50
Warmer Schokoladen-Lavakuchen mit Glace	
Williams-Sorbet	9.50
Birnsorbet mit einem Schuss Williams-Schnaps	
Bananen Baron	7.50
Hausgemachtes Bananenbrot	
Hausgemachte warme Marillknödel, 2 Stück	12.90
(frisch zubereitet – Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	
Marilleneisknödel	8.50
Glacé Sorten von «Surselva Gelato»	6.50
Wechselndes Angebot – fragen Sie nach den aktuellen Sorten	

Wir beziehen unser Sauerteigbrot von Bread & More in Laax.

“Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten.”

WEINKARTE

Offenausschank

Glas Hauswein rot/weiss	6
Glas Prosecco	9
Glas Rosé	8

Weissweine

Blanc de Noir, Heidi-Wii Von Salis, Maienfeld, CH, 50 cl	33
Riesling Silvana, Anna Catrina, Lampert, Weingut Heidelberg, Maienfeld, CH, 75 cl	49
Pinot Gris, Jürg Obrecht, Jenins, CH, 75 cl	51
Sauvignon Blanc, Jacqueline Klein, Burgenland, AT, 75 cl	42.50
Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, Kamptal, AT, 75 cl	42.50
Roter Muskateller, Weingut Widhalm, Weinviertel, AT, 75 cl	39
Chardonnay Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland, AT, 75 cl	47
Cavazza Bocara, Gambellara DOC Classico, IT, 75 cl	44.50

Rosé

AIX Rosé AOP, Grenache, Syrah, Cinsault, FR, 75 cl	58
--	----

Rotweine

Pinot Noir Maiavilla, Anna Catrina, Lampert, Weingut Heidelberg, Maienfeld, CH, 75 cl	53
Pinot Noir, Heidi-Wii Von Salis, Maienfeld, CH, 50 cl	35
Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh, Burgenland, AT, 75 cl	49.50
Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC, Santadi, IT, 75 cl	62
Lagrein DOC, Elena Walch, Alto Adige, IT, 75 cl	57.50
Paco García, Crianza, Rioja, Bodega Paco García, ES, 50 cl	32
Celeste Crianza, Pago del Cielo, Torres, Ribera del Duero, ES, 75 cl	58.50
Obac, Binigrau, Mallorca, ES, 75 cl	68.50
Muga Reserva, Bodegas Muga, Rioja DOCa, ES, 75 cl	78.50
Ojo de Agua, Cuvée, Dieter Meier, Mendoza, ARG, 75 cl	52.50

Schaumweine

Prosecco Cavazza DOC, IT, 75 cl	39.50
Naonis Prosecco Extra Dry, DOC, La Delizia, IT, 75 cl	38.50
Zero'si Blanc/Rosé, alkoholfrei, 20 cl	15

Signature and Classic Cocktails

Caipirinha Brazilian Cachaça · Lime · Sugar Cane Syrup	14.50
Mojito White Rum · Lime · Mint	12.50
Elderflower Spritz Prosecco · Elderflower Syrup · Club Soda	12.50
Obertor Spritz Prosecco · Cucumber · Club Soda	14.50
Cosmopolitan Vodka · Lime · Triple Sec · Cranberry	16.50
Tom Collins Gin · Lime · Club Soda	12.50
Martini Vodka or Gin · Dry Vermouth	14.50
Grischun Sunrise Gin · Aperol · Lime · Honey · Clementine	16.50
Los Linderos Tequila · Aperol · Lime	16.50
Botanist Gin · Grapefruit · Club Soda	16.50
Bee's Knees Gin · Lemon · Honey	14.50
Cummulus Citrus Tequila · Limoncello · Triple Sec · Lime	16.50
Margo's Secret Tequila · Aperol · Strawberry · Lime	16.50
Porn Star Martini Vanilla Vodka · Prosecco · Passion Fruit · Lime	16.50
Paper Plane Bourbon Whiskey · Aperol · Amaro · Lemon	16.50

Banana Republic	16.50
Licor 43 · Aged Rum · Banana Liqueur · Espresso	
Amaretto Spritz	14.50
Amaretto · Prosecco · Orange · Club Soda	
Spice Trade	16.50
Gin · Cinnamon · Lemon · Basil	
Olivia	16.50
Gin · Amaretto · Lemon · Honey · Olive Oil	
Fly Me 2 Rio	16.50
Prosecco · Aperol · Pineapple · Coconut · Club Soda	
Paloma	16.50
Tequila · Lime · Grapefruit	
Bellini	12.50
Prosecco · Passion Fruit	
Mimosa	12.50
Prosecco · Orange	
Manhattan	16.50
Bourbon Whiskey · Sweet Vermouth · Bitters	
Negroni	12.50
Gin · Campari · Vermouth Rosso	
Gin Tonic	12.50
Gin · Tonic Water	
Espresso Martini	14.50
Martini · Espresso	
Spicy Coconut Margarita	16.50
Tequila · Pineapple juice · Orange Liqueur · Lime · Coconut Cream · Jalapeños	
Oaxaca Connection	16.50
Mezcal · Pineapple · Lime · Aperol	
Brooklyn Baby	16.50
Rye Whisky · Vermouth · Amaro	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.