

SALATE

Insalata / Salad

Cervelat – Käsesalat	19.50
Der klassische Schweizer Wurstsalat: rassig mariniert und fein garniert Classica insalata di salsiccia alla svizzera: marinata in salsa piccante e guarnita The classic Swiss sausage salad, marinated in a spicy dressing and finely garnished	
Siedfleischsalat	23.50
Erfrischender Siedfleischsalat in feinem Dressing mit nussigem Kürbiskernöl Rinfrescante insalata di bollito finemente condita con olio di semi di zucca all'aroma di noci Light boiled beef salad in a tasty dressing with nutty pumpkin seed oil	
Bunter Sommersalat	21.50
mit Heidelbeerdressing und gebackenem Bergkäse Insalata mista estiva con salsa ai mirtilli e formaggio di montagna arrostito Mixed summer salad with a blueberry dressing and baked Swiss alpine cheese	
Bunter Salatteller	23.50
mit Sprossen an Mangodressing, dazu Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip Piatto di insalata multicolore con germogli e condimento al mango, accompagnata da involtini primavera e salsa dolce-piccante Colorful salad plate with sprouts of mango dressing, spring rolls with sweet chili dip	

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT

BÜNDNER MARENDA

"Marenda" grigionese / Graubünden "Marenda" (snack)

Furtschellas «Marenda»-Plättli 30.50

**Trockenfleischspezialitäten von der Metzgerei Lardi aus Poschiavo
und Bergkäse von der Sennerei Pontresina fein garniert**

Specialità miste di carne secca della macelleria Lardi di Poschiavo
con formaggio di montagna del caseificio di Pontresina, finemente guarnite
Air-dried beef specialities from the Lardi butcher's in Poschiavo
and alpine cheese from the Pontresina dairy, finely garnished

**Portion Bergkäse von der Sennerei Pontresina
mit Birnenbrot und Orangensenf** 15.50

Porzione di formaggio di montagna del caseificio di Pontresina
con pane alle pere e senape all'arancia
Portion of alpine cheese from the Pontresina dairy,
served with pear bread and orange-flavoured mustard

Exklusiv aus Jochens Wursterei

«Wanderstock» La Chüdera Hauswurst 15.50

Auf 2312 m ü. M geräuchert, gereift und fein garniert

"Il bastone da montagna" Salsiccia della casa La Chüdera
affumicata e stagionata a 2312 metro sopra il mare, finemente guarnita
"Hiking stick" La Chüdera house sausage, smoked and matured
at 2312 meters above sea level and finely garnished

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT

SUPPEN

Minestre / Soups

**Bündner Gerstensuppe
mit Rahm verfeinert** 12.50
Minestra d'orzo grigionese insaporita con panna
Graubünden barley soup with a swirl of cream

Asiatische Ramen Bowle 15.50
Die Aromen Thailands in eine Suppenschüssel gepackt
Zuppa di Ramen asiatica
tutti gli aromi thailandesi riuniti in una saporita ciotola
Asian noodle soup
all the flavours of Thailand in a soup bowl

PASTA UND MEHR

Pasta e altro / Pasta and more

Veltliner Pizzoccheri 21.50
Buchweizennudeln mit Wirz, Mangold, Kartoffeln und Bergkäse
Tagliatelle di grano saraceno con verze, bietole, patate e formaggio di montagna
Buckwheat pasta with cabbage, Swiss chard, potatoes and alpine cheese

Silser Kräuter Pizokel 24.50
mit Champignons, Ramatini und Junglauch
Pizokel alle erbe di Sils con funghi champignons, ramatini e porri
Silser herbs Pizokel (pasta) with mushrooms, ramatini and leek

KÖSTLICHKEITEN

Prelibatezze / Delights

Hausgemachter Käsekuchen mit Kräuter-Dip und kleinem Salatbouquet Cheesecake fatto in casa con salsa alle erbe e insalatina Homemade cheesecake served with herbs-dip and a small salad bouquet	18.50
The Burger «La Chüdera» Feines Rindfleisch im Fladenbrot mit Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und unserer hausgemachten Spezielsauce Prelibato manzo racchiuso in pan focaccia con insalata, cetrioli, pomodori, cipolle e la nostra salsa speciale fatta in casa Fine beef in pita bread with lettuce, cucumbers, tomatoes, onions and with our homemade special sauce	19.50
Pastetli gefüllt mit feinem Kalbshaxen Ragout an kleiner Salatgarnitur Vol-au-vent con pieni di ragù di vitello e insalata come guarizione Filled with fine veal shank ragout on small salad garnish	25.50
Duett vom Lachs «Hausgebeizt & Hausgeräuchert» mit Kartoffelrösti, Gurkensalat und Meerrettich Dip Duetto di salmone "affumicato e marinato in casa" con rösti di patate, insalata di cetrioli e salsa al rafano Salmon duo, "marinated and smoked in-house" with rösti, cucumber salad and horseradish dip	28.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT

FLAMMKUCHEN

Der geht immer - Auch für den Apéro zum Teilen!

Sempre adatta, anche per l'aperitivo - da dividere con gli amici!

Also great for an aperitif – share it!

Klassik 19.00

mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

con speck, cipolle e erba cipollina

with bacon, onion and chives

Senn 22.00

mit Bergkäse, Bündnerfleisch und Schnittlauch

con formaggio di montagna, carne secca dei Grigioni ed erba cipollina

with alpine cheese, air-dried beef and chives

Semmi 22.50

mit Brie, Honig und Speck

con Brie, miele e speck

with Brie, honey and bacon

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA

All prices are in Swiss Francs incl. VAT