

## **VORSPEISEN**

### **Antipasti / Starters**

**Knabberhanf Salsiz** 26.50  
**an buntem Blattsalat mit Hanfdressing und Käsechips**  
 Salametto alla canapa su letto d'insalata colorata  
 con condimento alla canapa e chips di formaggio  
 Hemp salsiz on colorful lettuce with hemp dressing and cheese chips

**Bunte Blattsalate** 22.50  
**mit Heidelbeer Dressing und gebackenem Raclettekäse**  
 Foglie d'insalata colorata con salsa ai mirtilli e formaggio di raclette al forno  
 Colorful lettuce with blueberry dressing and baked raclette cheese

**Kürbis Curry Salat mit Falafel und Minze Joghurt** 24.50  
 Insalata di zucca-curry con falafel e yogurt alla menta  
 Pumpkin curry salad with falafel and mint yoghurt

**Burrata auf Rucola mit getrockneten Cherrytomaten und Basilikum Pesto** 27.50  
 Burrata su rucola con pomodorini secchi e pesto di basilico  
 Burrata on rocket with dried cherry tomatoes and basil pesto

### **EDITION 2018/19**

**Hausgeräucherter Gamsschinken mit Selleriesalat und Zwetschgen Chutney** 27.50  
 Prosciutto di camoscio affumicato in casa  
 con insalata di sedano e chutney di prugne  
 Home-smoked chamois with celery salad and plum chutney

## **SUPPEN**

### **Minestre / Soups**

<b>Bündner Gerstensuppe</b> Zuppa d'orzo Grigionese Barley soup	13.50
<b>Getrüffelte Pastinakensuppe mit Stroh</b> Zuppa di pastinaca al tartufo con paglia Truffled parsnip soup with straw	13.50
<b>Thai Dim Sum</b> Thailändische Hühnersuppe mit Gemüse, Sprossen und Poulet Yumbau Minestra di pollo thailandese con verdure, germogli e Yumbau pollo Thai chicken soup with vegetables, sprouts and Yumbau chicken	15.00

## **KLEINE KÖSTLICHKEITEN**

### **Piccole prelibatezze / Small delicacies**

<b>Duett vom Lachs (Hausgebeizt &amp; -räuchert)</b> <b>mit Fenchelsalat, Orangendip und Kartoffelrösti</b> duetto di salmone (marinato e affumicato in casa) con insalata di finocchi, salsa all'arancia e rösti di patate Salmon duet (home-pickled & -smoked) with fennel salad, orange dip and rösti potato	27.50
<b>Pastetli mit Kaninchen Orangen Ragout und ein kleinem Salatbouquet</b> Voul au Vent con ragù di coniglio all'arancia e un piccolo bouquet di insalata Pie with rabbit orange ragout and a small salad bouquet	24.50
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> <b>auf Wok Gemüse dazu Sweet Chili Dip (Vegi)</b> Involtini primavera fatti in casa su verdure cotte al wok e sweet chili salsa (vegetariani) Homemade spring rolls on wok vegetables with sweet chili dip (vegetable)	22.50

**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

**YUMBAU – HANDGEMACHTE CHINESISCHE TEIGTASCHEN**  
frei von Zucker, Geschmacks- & Konservierungsstoffen

**YUMBAU – FAGOTTINI CINESI FATTI IN CASA**  
senza zucchero, aromatizzanti e conservanti

**YUMBAU – HANDMADE CHINESE DUMPLINGS**  
made without sugar, artificial flavouring or  
preservatives

Yumbau mit Rind, Fisch und Gemüse  
auf einem Algen-Sesam Salat mit zwei verschiedenen Dips  
Yumbau con manzo, pesce e verdure  
su insalata di alghe e sesamo con due salse diverse  
Yumbau with beef, fish and vegetables  
on a seaweed-sesame salad with two different dips

19.50

**Sie können unsere Yumbau auch vegetarisch oder vegan erhalten**  
**Gli Yumbau sono disponibili anche in versione vegetariana o vegana**  
**Yumbau also available as a vegetarian or vegan option**

## **UNSER VEGANER WINTERHIT**

**Il nostro grande successo vegano per l'inverno / Our vegan winter hit**

**Indisches Kichererbsen Blumenkohl Curry mit Naan Brot** 24.50  
Curry indiano con ceci e cavolfiore, accompagnato da pane Naan  
Indian chickpea cauliflower curry with Naan bread

## **PASTA UND MEHR**

**Pasta e altro / Pasta and more**

**Gnocchetti di Chiavenna mit scharfer Salami und Rucola** 21.50  
Gnocchetti di Chiavenna con salame piccante e rucola  
Gnocchetti di Chiavenna with spicy salami and rocket

**Veltliner Pizzoccheri mit Mangold, Wirz, Kartoffeln und Bergkäse** 21.50  
Pizzoccheri Valtellinesi con bietola, verza, patate e formaggio di montagna  
Pizzoccheri Valtellina style with spinach lehard beet, savoy cabbage,  
potatoes and mountain cheese

**Silser Quark Pizokel mit Maroni und Kürbis** 24.50  
Pizokel al quark di Sils con marroni e zucca  
Silser curd pizokel with chestnut and pumpkin

## **KLASSIKER**

### **I classici / Classics**

<b>Knuspriges Zanderfilet auf Rahmkraut, frischer Meerrettich und Kartoffeln</b>	<b>35.00</b>
Filetto di lucioperca croccante su cavolo, rafano fresco e patate Crunchy pike-perch fillet on cabbage, fresh horseradish and potatoes	
<b>Gelbes Crevetten Curry mit Ananas und Gebratenem Reis</b>	<b>36.00</b>
Gamberi gialli al curry con ananas e riso fritto Yellow shrimp curry with pineapple and fried rice	
<b>Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffeln</b>	<b>40.00</b>
L`orgionale Wiener Schnitzel con mirtilli rossi e patate Original «Wiener Schnitzel» with cranberries and potatoes	

**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



## **ETWAS SÜSSES**

**Qualcosa di dolce / Something sweet**

<b>Toblerone Chili Parfait mit Kirschen</b>	14.00
Toblerone al peperoncino parfait con ciliegie	
Toblerone chili parfait with cherrys	
<b>Hanf Crème brûlée mit Samenknusper und Vanille Wildblütenglace</b>	16.00
Crème brûlée alla canapa con semi, gelato alla vaniglia e ai fiori selvati	
Hemp crème brûlée with seed crispy and vanilla wildflower ice cream	

**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