

# Speisekarte

## Salate

Grüner Blattsalat	CHF 7.50
Bunt gemischter Salat	CHF 9.50
Chef Salat (gem. Salat mit Ei, Schinken und Käse)	CHF 17.50
Rucola-Tomatensalat mit Streifen vom San Daniele Schinken und Balsamico-Vinaigrette	CHF 17.50
Wurst-Käse Salat garniert mit gemischten Salaten	CHF 18.50
Wurst-Käse Salat einfach mit grünen Blattsalaten	CHF 15.50
Caesar Salat mit Romanasalat, gebratene Pouletbrust, Croutons und Parmesan	CHF 17.50

## Suppen

Gerstensuppe nach Art des Hauses / grosse Portion	CHF 9.50 / 13.50
Erbsen-Minze Suppe	CHF 9.50 / 13.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50 / 13.50
Saisonale Tagessuppe	CHF 8.50

## Vorspeisen

Geräucherter Lammrücken auf Rucolasalat mit Erdbeeren und Himbeer-Vinaigrette	CHF 17.50
Bresaola-Carpaccio garniert mit frischem Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und frischen sonnen-gereiften Tomaten	CHF 16.50
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	CHF 15.50



## Hauptgänge

Cordon bleu „Ladina“ 300g, gefüllt mit Bündnerfleisch und würzigem Bergkäse, dazu Gemüse und Pommes Frites	CHF 34.50
Paniertes Seelachsfilet auf Kartoffel-Gemüse Gröstl und Remouladensauce	CHF 26.50
Rigatoni „Ladina“ mit Speck, Pilzen, Frühlingszwiebeln, Chili, Knoblauch und Tomatenwürfeln	CHF 24.50
Engadiner Hirschsiedwurst mit Kartoffelsalat und groben Dijon-Senf	CHF 21.50

## Burger „Ladina“

<b>Beef Burger</b> (Grillierte Plätzli vom Entrecote mit Salat, Zwiebel, Tomate, Speck, Käse und Spiegelei, dazu Sellerie-Apfelsalat)	CHF 28.50
<b>Chicken Burger</b> (Grillierte Pouletbrust mit Romanasalat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Mango-Chutney und Cheddarkäse, dazu Sellerie-Apfelsalat)	CHF 24.50
<b>Fisch Burger</b> (Paniertes Fischfilet mit Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remouladensauce, dazu Fenchelsalat)	CHF 24.50
<b>Vegi Burger</b> (Gebratene Aubergine mit Tomate, Salat, Gurke, Zwiebel, Käse und Knoblauchsauce, dazu Sellerie-Apfelsalat)	CHF 21.50

Wahlweise mit Wedges **oder** Pommes Frites **oder** Beilagensalat



## Fitnessteller & Grillgerichte

Schweinsplätzli 180g	CHF 26.50
Entrecote 200g	CHF 39.50
Pferdefilet 180g	CHF 34.50
Maispoularde 160g	CHF 24.50
Lammrücken 180g	CHF 36.50

Wahlweise mit Pommes Frites, Wedges, Teigwaren oder Reis, mit saisonalem Gemüse **oder** als Fitnessteller mit gemischten Salaten und saisonalen Früchten.

## Für unsere Kleinen

(bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites	CHF 8.50
Portion Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 10.50
Chickennuggets Pommes Frites	CHF 14.50
Panierter Seelachs mit Reis	CHF 14.50

Alle unsere Speisen servieren wir auch als Kinderportion zum Kinderpreis, dies gilt für Kinder von 0-12 Jahre.

## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Spiegelei	CHF 19.50
Capuns vegetarisch mit würziger Bergkäsesauce und Gemüse	CHF 22.50
Pizokel vegetarisch mit würziger Bergkäsesauce und Gemüse	CHF 21.50



## Bündner Spezialitäten

### Kalte Speisen

- Wahlweise Filisurer Rindssalsiz oder Hirschsalsiz serviert mit Essiggemüse und Brot CHF 13.00
- Ladina-Teller 160g gemischte Bündnerspezialitäten CHF 26.50  
(auch erhältlich als Platte für mehrere Personen)

### Warme Speisen

- Capuns nach Art des Hauses mit würziger Bergkäsesauce, Gemüse, Speck und Bündnerfleisch CHF 24.50
- Pizokel „Ladina“, gebratener Lauch und Wirz, Käsesauce, Speck und Bündnerfleisch CHF 23.50

**Capuns:** Es handelt sich um in Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Quark-Spätzleteig, der mit Kräutern, Gemüse und in kleine Stücke geschnittenem Bündnerfleisch angereichert ist. Sie werden mit Bergkäse überbacken. Dazu reicht man eine würzige Bergkäsesauce.

**Pizokel:** Der Teig besteht aus Buchweizen und Weizenmehl, Eiern und Milch. Zur Zubereitung werden die Zutaten zu einem halbfesten Teig verarbeitet, der nach einer Ruhezeit auf einem nassen Brett ausgestrichen und mit einem Messer in kochendes Salzwasser geschabt wird. Die garen Pizokel schwimmen an der Oberfläche und werden mit einem Nudelsieb abgeschöpft. Serviert werden die Pizokel mit gebratenem Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse, mit verschiedenen Gemüsen wie Wirsing, Spinat, Mangold oder ähnlichem.



## Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 9.50
Caramelköpflì mit Meringue und Rahm	CHF 7.50
Grünteeparfait mit Erdbeeren-Rhabarber Kompot	CHF 12.50
Orangen Crème brûlée	CHF 8.50
Frische hausgemachte Wähe mit Rahm	CHF 5.50
Coupe Romanoff	CHF 11.50