

Speisekarte

Salate

Grüner Blattsalat	CHF 7.50
Bunt gemischter Salat	CHF 9.50
Chef Salat (gem. Salat mit Ei, Schinken und Käse)	CHF 18.50
Nüssli Salat mit Wildschweinschinken, Baumnusskrokant, Himbeerdressing und Croutons	CHF 19.50

Suppen

Gerstensuppe nach Art des Hauses / grosse Portion	CHF 9.50 / 13.50
Geröstete Knoblauchsuppe mit Croutons	CHF 9.50 / 13.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50 / 13.50
Curry-Papaya Suppe mit Geflügelstreifen	CHF 9.50/ 13.50

Vorspeisen

Saku Thunfisch auf Gurkencarpaccio und eingelegtem Ingwer	CHF 19.50
Bresaolacarpaccio garniert mit Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und frischen Tomaten	CHF 19.50
Hausgemachte Leberpastete mit Hausbrot, Zwiebeln und saurem Gemüse	CHF 15.50
Frittierte Ziegenkäsebällchen auf Peperonata, Rucola und Honig-Balsamico Reduktion	CHF 17.50

Hauseigene Spezialitäten

Beef Burger (Grillierte Plätzli vom Entrecote mit Salat, Zwiebel, Tomate, Speck, Käse und Spiegelei, dazu Coleslaw) mit Pommes Frites oder Wedges	CHF 34.50
Chicken Burger (Grillierte Pouletbrust mit Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Mango-Chutney, Gurke und Cheddar Käse, dazu Coleslaw) mit Pommes Frites oder Wedges	CHF 28.50
Cordon bleu „Ladina“ 300g, gefüllt mit Bündnerfleisch und würzigem Bergkäse, dazu Gemüse und Pommes Frites	CHF 36.50
Rindsrouladen mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln	CHF 36.50
Penne mit Thunfisch und Limonen-Currysauce	CHF 26.50
Penne „Äplerstyle“ mit Apfelmus	CHF 21.50
Hausgemachte Engadina Hirschsiedwurst mit Rösti und Zwiebelsauce (20 min Wartezeit)	CHF 28.50
Irish Stew (Lammeintopf mit Kohl)	CHF 18.50
Käseschnitte „Ladina“	CHF 17.50
Rösti Natur	CHF 17.50
Beilagen: Käse, Speck, Spiegelei	je Beilage CHF 3.50

Vegetarische Gerichte

Capuns vegetarisch mit würziger Bergkäsesauce und Gemüse	CHF 24.50
Pizokel vegetarisch mit würziger Bergkäsesauce und Gemüse	CHF 23.50
Penne mit gebratenem Gemüse und Limonen-Currysauce	CHF 23.50
Rösti mit Gemüse und Käse	CHF 23.50

Für unsere Kleinen

(bis 12 Jahre)

Portion Pommes Frites	CHF 8.50
Portion Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 10.50
Chicken Nuggets Pommes Frites	CHF 14.50
Fischknusperli mit Reis	CHF 14.50

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 26.50
- Pizokel „Ladina“, gebratener Lauch und Wirz, Käsesauce, Speck und Bündnerfleisch CHF 25.50

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.

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. Serviert werden die Pizokel mit gebratenem Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse, mit verschiedenen Gemüsen wie Wirsing, Spinat, Mangold oder ähnlichem.

Fondue und Raclette

ab 4 Personen

Raclette (ab 18:00 Uhr)

bei Vorbestellung bis **12 Uhr mittags**
(inkl. Fleisch: Poulet, Rind, Schwein)

pro Person

CHF 46.00

Fondue Chinoise (ab 18:00 Uhr)

bei Vorbestellung bis **12 Uhr mittags**

pro Person

CHF 42.00

(Lamm, Rind, Poulet, Reis, Pommes Frites, Früchte, Saures Gemüse, Fleischsaucen)

**Unser Bergkäsefondue servieren wir Ihnen gerne im Fonduestübli.
(alte Bäckerei Cadisch)**

Heisser Stein- Grillgerichte

Grill

Heisser Stein

ab 18:00 Uhr

Schweinsplätzli 200g CHF 28.50

Entrecote 200g CHF 39.50

Entrecote 200g CHF 39.50

Pferdefilet 200g CHF 38.50

Pferdefilet 200g CHF 38.50

Maispoularde 160g CHF 26.50

Maispoularde 160g CHF 26.50

Lammrücken 200g CHF 39.50

Lammrücken 200g CHF 39.50

Mix 220g
(Rind,Pferd,Lamm) CHF 39.50

Beilagen: Pommes frites, Wedges, Teigwaren oder Reis mit saisonalem Gemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF	9.50
Caramelköpflì mit Meringue und Rahm	CHF	7.50
Arven-Honig Parfait mit Brombeeren	CHF	12.50
Schoggi Panna Cotta mit Brombeeren und Vanillesauce	CHF	10.50
Vermicelle mit Meringue und Rahm	CHF	10.50
Apfelringe mit Wallnussglace	CHF	12.50

M Ö V E N P I C K[®]

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Vanilla

Dream,

Swiss Chocolate, Caramelita, Lemon&Lime, Espresso Croquant,
Raspberry&Strawberry, Wallnuss

Pro Kugel: CHF 3.90

Mit Rahm: CHF 4.90

Fleischdeklaration:

- Schwein: CH
- Rind: CH, Paraguay*
- Lamm: Neuseeland*
- Poulet: CH, Frankreich, Brasilien*
- Fisch: Norwegen, Japan
- Pferd: USA, Canada*
- Hirsch: CH

Alle unsere Speisen können Allergene und Hormone oder Wachstumsteigerer enthalten, bitte wenden Sie sich an unseren Personal für weitere Informationen.

Hormone und Wachstumsteigerer gekennzeichnet mit *