

Speisekarte

Salate/ Vorspeisen

	Klein / Gross
Grüner Blattsalat	CHF 7.50 / 9.50
Bunt gemischter Salat	CHF 8.50/10.50
Chef Salat mit Ei, Speck und Croutons	CHF 18.50
Bresaolacarpaccio garniert mit Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und frischen Tomaten	CHF 19.50
Rindstartar mit Garnitur und Toast	CHF 18.50

Suppen

Gerstensuppe nach Art des Hauses / grosse Portion	CHF 9.50 / 15.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50 / 13.50

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

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 Currysauce	CHF 23.50
Gemüseteller mit Spiegelei	CHF 21.50

Grillgerichte

Schweinsplätzli 200g	CHF 29.50
Entrecote 200g	CHF 43.50
Maispoularde 160g	CHF 29.50

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

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 und Gemüse	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.

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanilleglace CHF 10.50
- Caramelköpfler mit Meringue und Rahm CHF 8.50
- Zimt Panna Cotta mit warmen Zwetschgen CHF 10.50

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*
- Poulet: CH, Frankreich
- Fisch: Norwegen, Japan

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 *