

## Informationen

---

**WENN NICHTS ANDERES VERMERKT, VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH FLEISCH AUS DER SCHWEIZ**

*We are exclusively serving Swiss meat if there is no further declaration*

Serviamo esclusivamente carne svizzera se non diversamente indicato

**Vegetarische Gerichte**

*vegetarian dishes*

Piatti vegetariani



**Auf Wunsch vegetarisch**

*vegetarian on request*

Vegetariano su richiesta



**Pikante Gerichte**

*spicy dishes*

Piatti piccanti



**BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN VERLANGE UNSERE SPEZIELL DAFÜR DEKLARIERTE KARTE**

*If you have a food allergy ask for our declared menu*

Se soffri di un'allergia alimentare richiedi il nostro menù con indicazione degli allergeni alimentari

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt.

## Vorspeisen

---

### MIT CHEDDAR KÄSE ÜBERBACKENE NACHOS, TOMATENSALSA, GUACAMOLE UND JALAPENO DIP

*With cheddar cheese gratinated nachos, tomato salsa, guacamole and jalapeno dip*

Nachos al forno con cheddar, salsa messicana al pomodoro, guacamole, salsa al peperoncino 'jalapeno'

15.5



### TEMPURA CREVETTEN MIT SÜSS-SAUREN GURKEN, LIMETTE, CHILI UND PFLAUMENSAUCE

*Tempura shrimps with cucumber sweet & sour style, lime, chili and plum sauce*

Tempura di gamberi, cetrioli, limette, chili e salsa alla prugna

17.5



### BÜNDNERFLEISCHCARPACCIO MIT BIRNE, RADIESCHEN, PARMESAN-SAUERRAHM UND SCHNITTLAUCH

*Air dried beef carpaccio with pear, radish, parmesan-sour cream and chive*

Carpaccio di manzo, pere, ravanelli, crema di parmigiano e panna acida, erba cipollina

21.5

### RINDSTATAR MIT BELUGA LINSEN, PIKANTER SAUCE, SENFCREME UND FOCACCIA

*Beef tatar with beluga lentils, spicy sauce, mustard cream and focaccia*

Tatar di manzo con lenticchie beluga, salsa piccante, crema di senape e focaccia

19.5 | 28.5



## Suppen

---

**BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WURZELGEMÜSE, TROCKENFLEISCH UND RAHM**

12.5

*Grisons barley soup with root vegetables, dried meat and cream*

Zuppa d'orzo grigionese con ortaggi a radice, carne secca e panna

**GOLDERBSEN-KAROTTENSUPPE MIT KOKOSMILCH, CURRY UND KÜRBISKERNE**

12.5

*Pea and carrot soup with coconut milk, curry and pumpkin seeds*

Zuppa di piselli e carote al latte di cocco, curry e semi di zucca



**MISOSUPPE MIT SHIITAKE PILZEN, LAUCH, SPINAT, SOJASPROSSEN UND TOFU**

12.5

*Miso soup with shiitake mushrooms, leek, spinach, soya sprouts and tofu*

Zuppa di miso con funghi shiitake, porro, spinaci, soia e tofu



## Salate

---

### BUNT GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET

*Salad bar*

Insalata dal buffet

12



### GREEN POWER SALAT – BLATTSALATE, AVOCADO, KICHERERBSEN UND CASHEWNÜSSEN

*Green power salad – lettuce, avocado, chickpeas and cashews*

Insalata “green power” – lattuga, avocado, ceci e anacardi

16.5



### FRÜHLINGSSALAT – BLATTSALATE, BÜNDNERFLEISCH, SPARGEL, FEIGE, ZIEGENKÄSE UND PINIENKERNEN

*Spring salad – lettuce, dried meat, asparagus, fig, goat cheese and pine seeds*

Insalata “primavera” – lattuga, carne secca, asparagi, fichi, formaggio di capra e pinoli

16.5



ERGÄNZE DEINEN SALAT MIT / *to be add to your salad* / da aggiungere alla tua insalata:



**SCHWEIZER POULETBRUST +12 | RIESENCREVETTEN [4 STK.] +12 | TOFU +9 | FALAFEL +9**

*Swiss chicken breast +12 | giant shrimps [4 pieces] +12 | tofu +9 | falafel +9*

Petto di pollo svizzero +12 | gamberoni [4 pezzi] +12 | tofu +9 | falafel +9

## Pasta

---

<b>SPAGHETTI CARBONARA – PANCETTA, PARMESAN, RAHM UND EI</b> <i>Spaghetti carbonara – bacon, parmesan, cream and egg</i> Spaghetti alla carbonara – pancetta, parmigiano, panna e uova	16   20 
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE – RINDSHACKFLEISCH, WURZELGEMÜSE UND TOMATEN</b> <i>Spaghetti bolognese – minced beef, root vegetables and tomatoes</i> Spaghetti alla bolognese – carne di manzo macinata, verdura e pomodori	17   21
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE-TAGLIATELLE MIT SPINAT, SÜSSKARTOFFELN UND RAHM</b> <i>Tagliatelle with goat cheese, spinach, sweet potatoes and cream</i> Tagliatelle al formaggio di capra con spinaci, patate dolci e panna	17   21 
<b>HAUSGEMACHTE BRASATO RAVIOLI MIT GEMÜSESTROH UND ROTWEINZWIEBELN</b> <i>Homemade brasato ravioli with vegetable straw and red wine onions</i> Ravioli al brasato di carne con verdura e cipolle saltate al vino rosso	20   25

**ALLE PASTAGERICHTE [AUSGENOMMEN RAVIOLI] SIND AUCH MIT GLUTENFREIEN PENNE ERHÄTLICH.**

*All pasta dishes [except ravioli] are also available with gluten-free penne.*

Tutti i primi piatti [ad eccezione dei ravioli] sono disponibili anche con penne senza glutine.

## Lokal

---

**QUARK-KRÄUTERPIZOKEL MIT GEMÜSESTREIFEN, PANCETTA, APFEL, BERGKÄSE UND RAHM**

*Curd-herb pizokel with vegetables, bacon, apple, mountain cheese and cream*

Quark pizokel di erbe con verdura, pancetta, mele, formaggio e panna

19 | 24



**PUSCHLAVER PIZZOCCHERI MIT SPINAT, KARTOFFELN, KNOBLAUCH, SALBEI, BERGKÄSE UND RAHM**

*Pizzoccheri from the Poschiavo Valley with spinach, potatoes, garlic, sage, mountain cheese and cream*

Pizzoccheri della Val Poschiavo con spinaci, patate, aglio, salvia, formaggio di montagna e panna

19 | 24



**ENGADINER CAPUNS MIT TROCKENFLEISCH, MANGOLD, BERGKÄSE UND RAHM**

*Engadine capuns with dried meat, chard, mountain cheese and cream*

Capuns engadinesi con carne secca, bietola, formaggio e panna

21 | 26

**ALPEN PLÄTTLI – BÜNDNER SALSIZ, ROHSCHINKEN, PANCETTA UND BERGKÄSE**

*Mountain picnic – Grison sausage, air dried ham, bacon and mountain cheese*

Specialità engadinesi – salsiccia grigionese, prosciutto crudo, pancetta e formaggio di montagna

26.5

## Burger

---

**PULLED TURKEY BURGER MIT LATTICH, ZWIEBELN, GURKE, HONIG-SENF MAYONNAISE IM BRIOCHE BUN 19**

*Pulled turkey burger with lettuce, onions, cucumber, honey-mustard mayonnaise and brioche bun*

Burger di tacchino, lattuga, cipolla, cetriolo, maionese al senape e miele, pan brioche

**BURGER AUS ROTEN BOHNEN UND CHEDDAR, TOMATE, AVOCADO, FRISCHKÄSE-JALAPENO SAUCE, SESAM BUN 19**

*Red bean-cheddar burger with tomato, avocado, cream cheese-jalapeno sauce and sesame bun*

Burger di fagioli rossi e cheddar, lattuga, pomodoro, avocado, formaggio cremoso e jalapeno, pane al sesamo



**ZUOZER BIO LAMM BURGER MIT LATTICH, WEISSKABIS, TOMATE, AJVAR MAYONNAISE IM BLACK BUN 22**

*Organic lamb burger from Zuoz with lettuce, white cabbage, tomato, ajvar mayonnaise and black bun*

Burger di agnello bio di Zuoz con lattuga, cavolo bianco, pomodoro, maionese ajvar e pan nero

**BEVER LODGE BURGER VOM RIND MIT LATTICH, ZWIEBELN, TOMATEN, BBQ SAUCE, SPECK IM BRIOCHE BUN 17 | 22**

*Bever Lodge beef burger with lettuce, onions, tomato, BBQ sauce, bacon and brioche bun*

Bever Lodge Burger di manzo con lattuga, cipolla, pomodoro, salsa barbecue, pancetta, pan brioche

**ERGÄNZE DEINEN BURGER MIT** */to be add to your burger/* da aggiungere al tuo burger:

**COUNTRY FRIES, SÜSSKARTOFFEL FRIES ODER KLEINER GEMISCHTER SALAT**

**4.5**

## Asiatisch

---

**GEMÜSE THAI CURRY MIT SOJASPROSSEN, KOKOSMILCH, FISCHSAUCE, ERDNÜSSEN UND JASMINREIS** 21.5

*Vegetable Thai curry with soya sprouts, coconut milk, fish sauce, peanuts and jasmine rice*

Thai curry con verdura, gremogli di soia, latte di cocco, salsa di pesce, arachidi e riso jasmine



**ERGÄNZE DEIN THAI CURRY MIT** */to be add to your Thai curry/* da aggiungere al tuo thai curry:

**SCHWEIZER POULETBRUST +12 | RIESENCREVETTEN (4 STK.) +12 | TOFU +9 | FALAFEL +9**

*Swiss chicken breast +12 | giant shrimps (4 pieces) +12 | tofu +9 | falafel +9*

Petto di pollo svizzero +12 | gamberoni (4 pezzi) +12 | tofu +9 | falafel +9

**FALAFEL MIT BULGUR, ROSINEN, GEMÜSE, ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN UND JOGHURT DIP** 25

*Falafel with bulgur, raisins, vegetables, oriental spices and yogurt dip*

Falafel con bulgur, uvette, verdure, spezie orientali e yogurt dip



**ZUOZER BIO LAMM CURRY MIT GRÜNEN LINSEN, TOMATEN, GARAM MASALA, KOKOSMILCH UND JASMINREIS** 29.5

*Thai curry with bio lamb from Zuoz, green lentils, tomato, garam masala, coconut milk and jasmine rice*

Thai curry con agnello bio di Zuoz, lenticchie verdi, pomodoro, garam masala, latte di cocco e riso jasmine





## Klassiker

---

- ZANDERFILET MIT GRÜNEN GNOCCHI, KRÄUTERSEITLINGEN, SPARGEL, RUCOLA UND TOMATENSALSA 36**  
*Pike perch fillet with green gnocchi, mushrooms, asparagus, garden rocket and herb-tomato salsa*  
Filetto di lucioperca con gnocchi verdi, funghi, asparagi, rucola e salsa al pomodoro
- KALBSKOPFBÄGGELI IN BLACK BOVAL BIER SAUCE, MEERRETTICH-KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND KAROTTEN 39**  
*Veal cheeks, in 'black boval'-beer sauce, horseradish-potato puree, onions and carrots*  
Brasato di guanciaie di vitello in salsa alla birra 'black boval', purea di rafano e patate, cipolle e carote
- PUSCHLAVER RINDS ENTRECÔTE „CAFÉ DE PARIS“ MIT BUTTERSAUCE, COUNTRY FRIES, OFENGEMÜSE 48**  
*Beef entrecôte from the Poschiavo Valley "Café de Paris" with butter sauce, country fries and vegetables*  
Entrecôte di manzo della Val Poschiavo "Café de Paris" con salsa al burro, country fries e verdure

## Desserts

---

<b>ENGADINER SAUERRAHM PUDDING MIT BESCHWIPSTEN BEEREN UND NÜSSEN</b>	<b>9.5</b>
<i>Engadine sour cream pudding with marinated berries and nuts</i>	
Budino engadinese alla panna acida con bacche glassate e noci	
<b>GROSSMUTTERS APFELKOMPOTT MIT TAPIOKA, SAUERRAHMGLACE UND SESAMKORKANT</b>	<b>12.5</b>
<i>Grandma's apple compote with tapioca, sour cream ice cream and sesame brittle</i>	
Composta di mele della nonna con tapioka, gelato alla panna acida e croccantino al sesamo	
<b>SCHOKOLADEN SPONGE AUF CANACHE, SALZKARAMEL, HIMBEEREN UND JOGHURTGLACE</b>	<b>14</b>
<i>Chocolate sponge on ganache, salty caramel, raspberries and yogurt ice cream</i>	
Spugna al cioccolato su canache, caramello salato, lamponi e gelato allo yogurt	

## Glace

---

### **AFFOGATO – VANILLEGLACE UND ESPRESSO**

7

*Affogato – vanilla ice cream and espresso*

Affogato – gelato alla vaniglia con café

### **STEIRER GLACE – VANILLEGLACE MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL UND KAREMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN** 7.5

*Styrian ice cream – vanilla ice cream with pumpkin seed oil and caramelized pumpkin seeds*

Gelato stiriano – gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca e semi di zucca caramellati

### **BAUMNUSS, STRACCIATELLA, SAUERRAHM, VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER, MOCCA, CAMELLISSIMO**

*Walnut, stracciatella, sour cream, vanilla, chocolate, strawberry, mocca, caramellissimo*

Noci, stracciatella, panna acida, vaniglia, cioccolato, fragola, mocca, caramellissimo

### **ZITRONE, HIMBEER, MANGO-PASSIONSFRUCHT**

*Lemon, raspberry, mango-passionfruit*

Limone, lamponi, mango-frutta della passione

**PRO KUGEL** / *per scoop* / per pallina

3.5

**SCHLAGRAHM** / *whipped cream* / panna montata

1.5