










VORSPEISEN

Ziegenkäse-Crème-Brûlée Thymian Rande Feige Apfel 	15.5
Tempura Crevetten Gurke Limette Chili Pflaumensauce 	17.5
Hirschtatar Beluga Linsen Pastinakencreme Rosmarin Focaccia	19.5 28.5

SUPPEN

Gerstensuppe Wurzelgemüse Trockenfleisch Rahm	12.5
Kürbis-Kokossuppe Chili Kerne Steirisches Kürbisöl  	12.5
Steckrüben Suppe Dörripflaumen Speck Croûtons 	12.5



SALATE

Salat vom Buffet bunt gemischt 	12
Nüsslisalat French Dressing Ei Speck Croûtons 	14.5
Green Power Blattsalat Avocado Kichererbsen Cashewnüsse 	16.5
Wintersalat Blattsalat Rotkabis Feige Orange Baumnüsse 	16.5

Verfeinere deinen Salat mit:

Schweizer Pouletbrust	+ 12
Riesencrevetten [4 Stk.]	+ 12
Tofu	+ 9
Falafel	+ 9

PASTA




Spaghetti Carbonara Pancetta Parmesan Ei 	16 20
Kürbis-Tagliatelle Kürbis Tomaten Sugo Sbrinz Baumnüsse 	16 20
Spaghetti Bolognese Rindshackfleisch Wurzelgemüse Tomaten	17 21
Brasato Ravioli Schmorgemüse Rotwein-Balsamico Sbrinz gehobelt	19 23

Die Ravioli al brasato sind hausgemacht.

Alle Pastagerichte [ausgenommen Ravioli] sind auch mit glutenfreien Penne erhältlich.

BURGER

Pulled Turkey Burger Schweizer Truthahn Cajun Lattich Zwiebeln Gurke Honig-Senf Mayonnaise Brioche Bun	19
Bio Lamm Burger Zuozer Lamm Lattich Weisskabis Tomate Ajvar Mayonnaise Black Bun	22
Bever Lodge Burger Schweizer Rind Lattich Zwiebeln Tomate BBQ Sauce Speck Brioche Bun	17 22
Ergänze deinen Burger mit: Country fries Süsskartoffel fries kleiner Beilagensalat	+4.5

Vegetarische Gerichte  Auf Wunsch vegetarisch  Pikante Gerichte 
Verlange bei einer Lebensmittelallergie unsere speziell dafür deklarierte Karte

LOKAL

Quark-Kräuterpizokel | Gemüsestreifen | Pancetta | Apfel | Bergkäse |  19 | 24


Puschlaver Pizzoccheri | Wirsing | Kartoffel | Knoblauch | Salbei | Käse |  19 | 24

Engadiner Capuns | Trockenfleisch | Mangold | Rahm | Bergkäse 21 | 26


Alpen Plättli | Bündner Salsiz | Rohschinken | Pancetta | Bergkäse 26.5

HAUPTGÄNGE

Falafel 25

Bulgur | Rosinen | Gemüse | orientalische Gewürze | Joghurt Dip | 

Thai Curry 21.5

Karotten | Aubergine | Kokos | Fischsauce | Erdnüsse | Sojasprossen | Duftreis | 

Schweizer Pouletbrust oder Riesencrevetten [4Stk.] + 12

Tofu oder Falafel + 9

Bio Lammcurry 29.5

Zuozer Lamm | grüne Linsen | Tomate | Garam Masala | Kokos | Duftreis | 

Zanderfilet 36

Flower Sprout | geräucherter Kartoffelstock | Pommery Senfsauce

Kalbskopfbäggli 39

Geschmort | Black Boval Bier | Thymian-Polenta | Schwarzwurzel | Karotte

Puschlaver Rindsentrecôte 44

Topinambur | Wintergemüse | Cognac-Pfefferrahmsauce

DESSERT

Affogato Vanilleglace Espresso	7
Steirer Glace Vanilleglace Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne	7.5
Engadiner Sauerrahmpudding beschwipste Beeren Nüsse	9.5
Rotwein Zwetschgen Meringue Zimtglace	12.5
Schokoladen Avocado Mousse Apfelkompott Flaudersorbet	13.5

GLACE

Glace

Baumnuss | Grüntee | Zimt | Sauerrahm | Vanille
Schokolade | Erdbeer | Mocca | Caramellissimo

3.5 | Kugel

Sorbet

Zitrone | Flauder | Mango-Passionsfrucht

3.5 | Kugel

1.5 | Schlagrahm

Kinder-Dinobecher

Vanille | Schoggisauce | Tasse zum Mitnehmen

6.5