

SUMMER SPECIALS

Riesen-Artischocke (ideal für 2 Personen) 21

Gedämpfte Artischocke mit Olivenöl und Maldon Salz, dazu eine homemade Aioli zum Dippen

Steamed artichoke with olive oil and Maldon salt, served with homemade aioli for dipping



101 Nacht 19

Auberginen-Tatar, Minze, geschlagene Feta Creme, Pistazien, Granatapfel, Olivenöl, dazu Focaccia

Aubergine tartare, mint, whipped feta cream, pistachios, pomegranate, olive oil, served with focaccia



Bowla KussKuss 24

Orientalisches Couscous, Rucola, Datteln, Gurken, Sonnenblumenkerne, Garten-Minze, Petersilie, Hauspesto, Süsskartoffelfries, Granatapfel, Frühlingszwiebeln, dazu Feta

Oriental couscous, rocket, dates, cucumber, sunflower seeds, garden mint, parsley, homemade pesto, sweet potato fries, pomegranate, spring onions, served with feta



Puschlaver Capunet 24

Original Puschlaver Spinat-Capunet überbacken mit Parmesan, braune Butter, Pesteda

Traditional Poschiavo spinach capunet, topped with Parmesan, brown butter and pesteda



Parmigiana di Melanzane 28

Gratinierte Auberginen mit Grana Padano und Tomatensugo. Ein Original, serviert mit frischer Focaccia und Rucola

Aubergines au gratin with Grana Padano and tomato sauce. A classic dish, served with fresh focaccia and rocket



BBQ Teller 43

Rinds-Spiess, Luganighetta, Poulet Drum Stick, dazu Ofenkartoffeln, Gemüse, Mango Chutney, Sour Cream Dip

Beef skewers, Luganighetta, chicken drumsticks, served with baked potatoes, vegetables, mango chutney and sour cream dip al forno, verdure, chutney di mango e salsa di panna









