

WINTER-SPECIALS

Tagessuppe ab 12.-
Soup of the day

Bruschetta Tricolore 14.-
Sauerteigbrot mit lauwarmen, confierten Tomaten,
Stracciatella di Burrata und Pesto
Sourdough bread with warm confit tomatoes, stracciatella di
burrata, and pesto i

Klassischer Nüsslissalat 16.-
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons, Hausdressing
Lamb's lettuce with bacon, egg, and croutons, house
dressing

Roast Beef Carpaccio 19.- / 29.-
Dünn geschnittenes Roast Beef mit Rucola, Parmesan und
karamellisierten Nüssen, Olivenöl, dazu Focaccia
Thinly sliced roast beef with arugula, Parmesan, and
caramelized nuts, olive oil, served with focaccia

Pizzoccheri 23.-
Buchweizennudeln, Wirz, Kartoffeln, Bündner Bergkäse,
Salbeibutter, Pesteda
Buckwheat noodles, savoy cabbage, potatoes, Grisons
mountain cheese, sage butter, pesteda

Fondue im Gewächshaus ab 2 Personen pro Person
300g "Gletscher Fondue" von der Sennerei Pontresina, dazu
Brot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Mango Chutney
Hasmischung | traditional 35.-
Champagner-Trüffel | Truffle and champagne 39.-
300g "Gletscher Fondue" from the Pontresina alpine dairy,
served with bread, pearl onions, gherkins, and mango
chutney



