

to start

PHEASANT TERRINE	35
chicken port wine gelatine salad pickles brioche	
ENGADINER PLÄTTLI	39
local cold cuts selection local cheese selection homemade pickles	
ENGADINER BARLEY SOUP	29
rye bread croutons	
VENISON CARPACCIO	43
baby spinach cranberry truffle dressing local cheese shavings	
BEEF TARTARE	39
90g swiss beef shallots mustard chives pickled cucumber brioche	
AUTUMN RISOTTO	37
celeriac chanterelle veal jus	

salad corner

LAMB'S LETTUCE	21
boiled eggs bacon sbrinz cheese french dressing	
RADICCHIO SALAD	29
colorful beetroot goat cheese walnuts balsamico	

Fondue

FOR 2 OR MORE

ALPINE CHEESE FONDUE	39 pp
pickles bread	
FONDUE CHINOISE	59 pp
veal beef chicken venison home-made sauces	
IMPERIAL CRUSTACEAN FONDUE	198 pp
10g st. moritz caviar rock lobster lobster scampi red prawns prawns bouillabaisse home-made sauces	

elevate your fondue

FRENCH FRIES	12
BOILED RICE	9
STEAMED POTATOES	12
POLENTA MANTECATA	15
MUSHROOM CASSEROLE	17
BROCCOLI & CAULIFLOWER	15
BLACK TRUFFLE 2 G	14
VEAL SCHNITZEL	48

Swiss Bests

RÖSTI À LA GRACE	37
potato baby spinach smoked salmon crème fraîche salmon caviar	
JÄGER RÖSTI	44
potato roasted ham poached egg local cheese	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	58
veal mushrooms potato rösti	
PORK SHANK	51
celeriac baby apple autumn veggies	
OPEN-STYLE CORDON BLEU	54
veal striploin breadcrumbs ham raclette cheese + black truffle	+14

Desserts

FLON DE SAVIÈSE
apricots vanilla ice cream
28 for 2 guests
SWISS ICED COFFEE
coffee crumble
18
XL PALMIERS
crème diplomate berry compôte
21
CHOCOLATE FONDUE
fruits marshmallow
48 for 2 guests

All prices are in Swiss Francs and include VAT.

Our employees are happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances on request.

zum starten

FASANENTERRINE	35
poulet-portwein-gelee salat gurken brioche	
ENGADINER PLÄTTLI	39
lokale aufschnitt selektion lokale käse selektion eingelegtes gemüse	
ENGADINER GERSTENSUPPE	29
roggenbrot croutons	
WILD CARPACCIO	43
baby spinat preiselbeer trüffel dressing lokaler käse	
RINDFLEISCH TATAR	39
90g schweizer rind schalotten senf schnittlauch essiggurken brioche	
HERBSTRISOTTO	37
sellerie pfifferlinge kalbjus	

Salatecke

NÜSSLI SALAT	21
gekochte eier speck sbrinz französische sauce	
RADICCHIOSALAT	29
bunter randen ziegenkäse walnüsse balsamico	

Swiss Bests

RÖSTI À LA GRACE	37
kartoffel baby spinat geräucherter lachs crème fraîche lachskaviar	
JÄGER RÖSTI	44
kartoffel gebratener schinken pochiertes ei lokaler käse	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	58
kalb pilze rösti	
SCHWEINSHAXE	51
sellerie apfel herbstgemüse	
OPEN -STYLE CORDON BLEU	54
kalbs-entrecôte brotpanade gekochter schinken raclette käse	
+ schwarzen trüffel	+14

Fondue

FÜR 2 ODER MEHR

ALPINES KÄSE FONDUE	39 p.P.
essiggurken eingelegte zwiebeln brot	
FONDUE CHINOISE	59 p.P.
kalb rind poulet wild hausgemachte saucen variation	
IMPERIAL KRUSTENTIER FONDUE	198 p.P.
10g st. moritz kaviar langustine hummer scampi rote garnelen garnelen bouillabaisse hausgemachte saucen	

etwas Zusätzliches

POMMES FRITES	12
REIS	9
GEDÄMPFTE KARTOFFELN	12
POLENTA MANTECATA	15
PILZAUF LAUF	17
BROKKOLI & BLUMENKOHL	15
SCHWARZER TRÜFFEL 2 GR	14
KALBSSCHNITZEL	48

Desserts

FLON DE SAVIÈSE
aprikosen vanille-eis 28 für 2 personen
SCHWEIZER EISKAFFEE
kaffeestrusel 18
XL PALMIERS
crème diplomate beerenkompott 21
SCHOKOLADENFONDUE
früchte marshmallow 48 für 2 personen

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können

per cominciare

TERRINA DI FAGIANO	35
gelatina di pollo al porto insalata sottaceti brioche	
TAGLIERE DI AFFETTATI	39
carne secca formaggi locali verdure sott'aceto	
ZUPPA D'ORZO ENGADINESE	29
crostini di pane di segale	
CARPACCIO DI CERVO	43
spinacino mirtilli rossi dressing al tartufo formaggio locale	
TARTARE DI MANZO	39
90gr manzo svizzero scalogno mostarda erba cipollina cetriolini sott'aceto pan brioche	
RISOTTO AUTUNNALE	37
sedano rapa finferli jus di vitello	

angolo dell'insalata

INSALATA SONGINO	21
uova sode bacon formaggio sbrinz salsa francese	
INSALATA DI RADICCHIO	29
barbabietole colorate formaggio di capra noci balsamico	

Fondue

PER 2 O PIÙ

FONDUE DI FORMAGGIO ALPINO	39 p.p.
cetriolini e cipolline sott'aceto pane	
FONDUE CHINOISE	59 p.p.
vitello manzo pollo cervo variazione di salse fatte in casa	
FONDUE IMPERIALE DI CROSTACEI	198 p.p.
10gr caviale di st. moritz aragosta astice scampi gamberi rossi gamberi bouillabaisse variazione di salse fatte in casa	

in aggiunta

PATATINE FRITTE	12
RISO BOLLITO	9
PATATE AL VAPORE	12
POLENTA MANTECATA	15
CASSERUOLA DI FUNGHI	17
BROCCOLI & CAVOLFIORI	15
TARTUFO NERO 2 GR	14
COTOLETTA DI VITELLO	48

Swiss Bests

RÖSTI À LA GRACE	37
patate spinacino salmone affumicato crème fraîche caviale di salmone	
JÄGER RÖSTI	44
patate prosciutto arrostito uovo in camicia formaggio locale	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	58
vitello funghi rösti	
STINCO DI MAIALE	51
sedano rapa mele verdura autunnali	
OPEN- STYLE CORDON BLEU	54
controfiletto di vitello panatura croccante prosciutto cotto formaggio raclette + tartufo nero	+14

Dolci

FLON DE SAVIÈSE	
albicocche gelato alla vaniglia	
28 per 2 persone	
ICED COFFEE SVIZZERO	
croccante al caffè	
18	
XL PALMIERS	
crema diplomatica alla vaniglia composta di frutti di bosco	
21	
FONDUTA DI CIOCCOLATO	
frutta marshmallow	
48 per 2 persone	

Tutti prezzi sono espressi in franchi svizzeri e includono l'IVA.

I nostri dipendenti saranno felici di informarvi sugli ingredienti nei nostri piatti che potrebbero causare allergia o intolleranze su richiesta.