

Restaurant Engiadina

Salate - Salad - Insalate

Grüner Salat

Green salad

Insalata verde (V, VEG, G, L)

CHF 12.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 14.00

Nüssli-Salat / Speck / Ei / Croûtons

Lamb's lettuce / Bacon / Egg / Croûtons

Lattuga / Pancetta / Uovo / Crostini

CHF 16.00

Vorspeisen - Starters - Antipasti

Tatar Classique vom Schweizer Bio - Rind / Toast / Butter

Classic Beef-Tatar / Toast / Butter

Tatar classico di manzo / Toast / Burro

CHF 36.00 (140g)

CHF 48.00 (200g)

Vitello Tonnato / Sauce Classique / Thunfisch - Sashimi

Vitello Tonnato / Sauce Classique / Tuna - sashimi

Vitello Tonnato / Sauce Classique / Sashimi di tonno (L, G)

CHF 29.00

Black Tiger Garnelen / Guacamole / Parmesan

Black Tiger prawns / Guacamole / Parmesan

Gamberoni Black Tiger / Guacamole / Parmigiano (G)

CHF 24.00

Ricotta - Terrine / Karottenmantel / Rucola

Ricotta terrine / Carrot / Rocket salad

Terrina di Ricotta / Carote / Rucola (V, G)

CHF 19.00

V = Vegetarisch VEG = Vegan G = Glutenfrei L = Laktosefrei

Suppen - Soups - Zuppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grisons barley soup

Zuppa d'orzo fatta in casa

CHF 14.00

CHF 17.00 (*mit/with/con Zuozerli*)

Kartoffel - Selleriecremesuppe / Jakobsmuschel

Potato - celery soup / Scallop

Crema di sedano e patate / Capasanta

CHF 14.00

Pasta & Risotto

Hausgemachte Ravioli / Bergkäsefüllung / Salbeibutter

Homemade Ravioli / Mountain cheese filling / sage butter

Ravioli fatti in casa / Formaggio di montagna / Burro alla salvia (V)

CHF 29.00

CHF 18.00 (*kleine Portion / small portion / piccola porzione*)

Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra / Hummer

Homemade Spaghetti alla Chitarra / Lobster

Spaghetti alla Chitarra fatti in casa / Astice

CHF 48.00

Risotto / Caciocavallo-Käse / Kürbis / Pistazie

Risotto / Caciocavallo / Pumpkin / Pistachio

Risotto / Caciocavallo / Zucca / Pistacchio (V)

CHF 29.00

Traditionell - Traditional - Tradizionale

Capuns / Rahmsauce / Trockenfleisch & Salsiz / Belper Knolle
Capuns / Cream sauce / Dried meat & Salsiz / Belper Knolle cheese
Capuns / Salsa alla panna / Carne secca / Formaggio Belper Knolle
CHF 28.00

CHF 22.00 (*kleine Portion / small portion / piccola porzione*)

Vegetarische Capuns / Rahmsauce / Gemüsefüllung / Belper Knolle
Vegetarian Capuns / cream sauce / Vegetable filling / Belper Knolle cheese
Capuns vegetariani / Salsa alla panna / Ripieno di verdura / Formaggio Belper Knolle (v)
CHF 28.00

CHF 22.00 (*kleine Portion / small portion / piccola porzione*)

Fleischgerichte - Meat - Carne

Paniertes Poulet - Duett / Mandel / Pommes Frites / Senfsauce / Preiselbeeren
Fried Chicken / Almond / French Fries / Mustard sauce / Cranberries
Pollo fritto / Mandorla / Patatine fritte / Salsa di mostarda / Mirtilli rossi
CHF 38.00

Geschmorte Bio - Lammhaxe / Polenta Taragna / Gemüse
Braised leg of lamb / Polenta Taragna / Vegetables
Stinco di agnello brasato / Polenta Taragna / Legumi
CHF 42.00

Rinderfilet / Ofenkartoffel / Crème fraîche / Grüne Pfeffersauce
Beef fillet / Baked potatoe / Sour cream / Green pepper sauce
Filetto di manzo / Patata al cartoccio / Panna acida / Salsa pepe verde
CHF 49.00

Châteaubriand / Sauce Béarnaise / Gemüse / Pommes Frites
Châteaubriand / Sauce Béarnaise / Vegetables / French Fries
Châteaubriand / Salsa Bernese / Legumi / Patatine fritte
Ab 2 Personen: CHF 65.00 pro Person
Minimum 2 persons: CHF 65.00 per person
Da due persone: 65.00 per persona

Fischgerichte - Fish - Pesce

Bouillabaisse Engiadina / Fischsuppe mit edlen Fischen und Meeresfrüchten

Bouillabaisse Engiadina / Fish soup with fish and shellfish

Bouillabaisse Engiadina / Zuppa di pesce e frutti di mare

CHF 46.00

Seezunge Müllerin Art / Salzkartoffeln / Gemüse / Limonenbuttersauce

Sole / Salt potatoes / Vegetables / Lime butter

Sogliola arrosta / Patate / Verdure / Salsa limone

CHF 52.00

Moules et frites / Miesmuscheln im Sud / Pommes Frites

Moules et frites / Mussels / French Fries

Moules et frites / Cozze / Patatine fritte

CHF 38.00

Dessert - Dolci

Hausgemachte Crème Brûlée

Homemade Crème Brûlée

Crème Brûlée fatta in casa

CHF 13.00

Hausgemachter Schokoladenfondant / Flüssiger Kern / Vanilleeis

Homemade chocolate fudge / Liquid core / Vanilla ice cream

Fondant di cioccolato / Cuore liquido / Gelato di vaniglia

CHF 14.00

Hausgemachtes Parfait / Tahiti - Vanille / In Rum glasierte Feigen

Homemade parfait / Tahiti Vanilla / Rum glazed figs

Semifreddo fatto in casa / Vaniglia di Tahiti / Fichi al Rum

CHF 16.00

Kugel Eis

*Vanille / Schoki / Nusstorte / Karamell / Kaffee / Zitrone / Mango / Zwetschge
Vanilla / Chocolate / Nutcake / Caramel / Coffee / Lemon / Mango / Plum
Vaniglia / Cioccolato / Torta di noci / Caramello / Caffè / Limone / Mango / Prugne
Pro Kugel CHF 4.00
Per scoop CHF 4.00
Per pallina CHF 4.00*

Käsespezialitäten - Cheese specialities - Formaggio

*Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina / hausgemachtes Fruchtbrot
Selection of different cheese from Pontresina / Homemade fruitbread
Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina / pane alla frutta fatto in casa
CHF 29.00*

Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte Auskunft geben.

Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact ingredients and allergies.

I nostri collaboratori vi informeranno sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

*Kalbsfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz & Irland
Lamm: Schweiz & Irland
Geflügel: Schweiz & Frankreich
Thunfisch: Mittelmeer, Wildfang
Wolfsbarsch: Frankreich & Spanien, Zucht
Seezunge: Grossbritannien & Niederlande, Wildfang
Garnelen: Vietnam, Zucht*