

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN

Risotto mit Steinpilzen Fr. 24.50

Hausgemachte Pizzoccheri Valtellinesi Fr. 24.50

Gemüseteller mit Bratkartoffeln Fr. 29.50

Fischsuppe provenzalische Art mit Knoblauchbrot Fr. 27.50

Kalbsnieren nach Art des Chefs

In Knoblauch marinierte, gebratene Kalbsnierenscheiben an Cognac-, Champignon-, Schinkenrahmsauce mit Grilltomate und Wildreis Fr. 39.50

Kosakenspiess

Mit Peperoni, Essiggurken, Senf und Schalotten eingerolltes Entrecôte, Blattspinat und Reis, serviert an Paprikasauce Fr. 45.00

Reis "Colonial"

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Seezungenfilet, Seeteufel und Crevette an Currysauce mit Reis garniert mit frischen Früchten Fr. 48.50

Mah Meh "Saluver"

Fruchtig-pikantes indonesisches Nudelgericht mit Kalbfleisch, Schweinsfilet, Seezungenfilet, Seeteufel, Riesencrevetten, Mischgemüse und Shiitake Fr. 49.50

Scaloppini "Carlo"

Gefülltes Kalbsschnitzel Kalbfleischmousse, Rohschinken, Mangold und Salbei an einer Pilz-Portweinsauce, überbackene Tomate und Safranrisotto Fr. 50.00

SALUVER HITS

| | |
|--|-----------|
| Geschmortes Gamsragout mit Pilzen, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzle | Fr. 34.50 |
| Frische geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti | Fr. 39.50 |
| Irisches rosa gebratenes Lammrückenfilet an Pilz- Portweinsauce mit Gemüse und Bratkartoffeln | Fr. 39.50 |
| Hasenrückenfilet mit Preiselbeer-Pilzsauce, parfümierte Birne, karamellierte Maroni und hausgemachte Spätzli | Fr. 39.50 |
| Cordon bleu mit Rohschinken und Brie, Gemüse und Bratkartoffeln | Fr. 45.00 |
| Frische gebratene Seezunge mit Salzkartoffeln | Fr. 54.00 |

KALTE VORSPEISEN

| | | | |
|--|----------------------|-----|-------|
| Crevetten Cocktail Calipso mit Ananas und Toast | | Fr. | 24.50 |
| Crevetten Salat indonesische Art mit Toast | | Fr. | 24.50 |
| Im Engadin geräucherter, garnierter "La Curuna" - Lachs mit Dillsenf und Toast | <i>halbe Portion</i> | Fr. | 26.50 |
| | <i>Portion</i> | Fr. | 45.00 |
| Tatar vom Rind mild oder pikant mit Toast | <i>halbe Portion</i> | Fr. | 26.50 |
| | <i>Portion</i> | Fr. | 45.00 |
| Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Parmesanscheiben | <i>halbe Portion</i> | Fr. | 27.50 |
| | <i>Portion</i> | Fr. | 45.50 |
| Garnierter Fischteller Seemannsart mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Makrele mit Pfeffer, Crevetten Cocktail, gebratene Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette mit Dillsenf und Toast | | Fr. | 29.50 |

SALATE

| | | | |
|--|--|-----|-------|
| Saison Blattsalat | | Fr. | 9.50 |
| Gemischter Salat | | Fr. | 13.50 |
| Frischer Tomatensalat | | Fr. | 13.50 |
| Tomatensalat mit Büffel Mozzarella | | Fr. | 17.50 |
| Nüsslisalat mit Speck und Brot Croutons | | Fr. | 19.50 |
| Grosser Salatteller mit Ei und Büffel Mozzarella | | Fr. | 24.50 |
| Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs | | Fr. | 26.50 |

SUPPEN

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Echte schweizerische Flädli-suppe | | Fr. | 10.50 |
| Frische Tomatensuppe mit Sauerrahm verfeinert mit Wodka | | Fr. | 13.50 |
| Hausgemachte Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen | | Fr. | 13.50 |
| Bündner Gerstensuppe | | Fr. | 13.50 |
| Überbackene Französische Zwiebelsuppe mit Knoblauchbrot | | Fr. | 15.50 |

WARME VORSPEISEN

| | | | |
|--|---------------------------------|-----|-------|
| Capuns mit Speckwürfel Engadiner Art | <i>halbe Portion</i> | Fr. | 16.00 |
| | <i>Portion</i> | Fr. | 24.50 |
| Mit Kräuterbutter überbackene französische Schnecken | | Fr. | 22.50 |
| Fischragout mit Crevette, Seezungenfilet, Champignons, Seeteufel und Jakobsmuschel an Noillyprat-Dillrahmsauce | <i>im Pastetchen mit Nudeln</i> | Fr. | 29.50 |
| | | Fr. | 31.50 |

AUS FLUSS, SEE UND MEER

| | |
|--|-----------|
| Frische Forelle blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln | Fr. 39.50 |
| Frische Forelle nach Müllerin Art mit Zitronenscheiben, zerlassener Butter und Salzkartoffeln | Fr. 39.50 |
| Seeteufel auf Linsengemüse | Fr. 42.50 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce auf feinen Gemüsestreifen mit Reis | Fr. 42.00 |
| Gebratene Egli Filets mit Mandeln, Salzkartoffeln | Fr. 44.00 |
| Riesencrevetten auf Spaghetti mit Gemüsestreifen und feinen Kräutern | Fr. 49.50 |
| Fischteller Matrosen Art (Seezungenfilet, Scampi, Riesencrevette, Seeteufel, Jakobsmuschel, Zander) mit Wildreis | Fr. 54.00 |
| Gebratene Südafrikanische Scampi 9/12 mit Knoblauch serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Wildreis | Fr. 62.00 |

VOM RIND

| | |
|--|-----------|
| Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites | Fr. 35.50 |
| Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites | Fr. 46.00 |
| Pfeffersteak *Christian* Entrecôte an einer feinen Cognac-, Pfefferrahmsauce serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln | Fr. 46.50 |
| Filetgoulasch Stroganoff, Rindsfiletstückchen, Champignons, Peperoni, Gurkenstreifen, Paprikarahmsauce mit Cognac mit Grilltomate und Reis | Fr. 49.50 |
| Filetsteak mit Sauce béarnaise, Gemüse und Pommes frites | Fr. 54.00 |
| Filetsteak *Christian* mit Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln | Fr. 54.00 |

VOM SCHWEIN

| | |
|--|---------------------------|
| Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites | Fr. 29.50 |
| Reis Casimir mit Shiitake und Gemüse Julienne garniert mit frischen Früchten | Fr. 35.50 |
| | <i>vom Kalb</i> Fr. 45.50 |

VOM KALB

| | |
|--|-----------|
| Kalbsbratwurst mit Rösti oder Pommes frites | Fr. 22.50 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti | Fr. 44.50 |
| Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites | Fr. 45.50 |
| Saltimbocca alla Romana mit Pilz-Portweinsauce, Grill Tomate und Safranrisotto | Fr. 45.50 |
| Kalbssteak mit Gemüse und Spätzli serviert an einer Morchel-Cognacrahmsauce | Fr. 49.50 |

AB ZWEI PERSONEN

Doppeltes Entrecôte vom Grill

Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise - oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites *pro Person* Fr. 59.50

Fleischfondue * Chinoise *

180 g frisches Kalbs- und Rindfleisch in feinen Scheiben gerollt mit Fleischbrühe dazu nach Ihrer Wahl Pommes frites oder Reis *pro Person* Fr. 59.50

Feuergalgen

Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Kalbsnieren, Speck, Cipollata, Bananen und Ananas, verschiedene Saucen und Reis nach orientalischer Art *pro Person* Fr. 63.00

Chateaubriand

Gemüseplatte mit Butter, Sauce béarnaise - oder Pfefferrahmsauce mit Pommes frites *pro Person* Fr. 64.00

NUR AM MITTWOCHABEND

Käsefondue mit Kirsch *pro Person* Fr. 29.50

Raclette so viel Sie mögen mit Schalenkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln. *pro Person* Fr. 35.00

KINDERTELLER

Flädli-suppe Fr. 9.50

Cipollata mit Safranrisotto Fr. 11.50

Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce Fr. 11.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Fr. 21.50

KALTE GERICHTE

Salami-, Schinken- oder Käsebrot Fr. 10.50

Garnierter Bündner Salsiz Fr. 16.50

Portion Käse mit Birnenbrot Fr. 20.00

Bündner Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Salsiz Fr. 27.50

Bündnerfleischteller Fr. 28.50

EIER, PASTA & RÖSTI

Omelette mit Schinken Fr. 17.50

Spaghetti mit Tomatensauce oder all'arrabiata Fr. 17.50

Spiegeleier Älppler Art mit Schinken und Speck auf Käserösti Fr. 21.50

Safranspaghetti mit Morcheln Fr. 28.50

Unsere Preise sind inklusiv 7.7% Mehrwertsteuer Nr. CHE-272.208.049

Lebensmittel Deklaration auf der letzten Seite