

SULVASCHINA · WILD

ENTREDAS VORSPEISEN

	Vorspeisen Portion
Gezupfter Nüsslalat mit Spänen vom Tschliner Rauchziegenkäse an raffiniertem Kartoffel-Speck-Dressing	20.—
Terrine vom Reh begleitet von Eierschwämmli-Mousse und warmer Brioche	26.—
Zart gebratene Kalbsmilken mit Rosenkohlblättern und delikater Pastinakencrème	28.—
Gebratene Entenleberschnitte mit Apfel-Vanille-Kompott und feinem Joghurt aus Ftan	31.—

SCHOPPAS SUPPEN

	Vorspeisen Portion
Köstliche Kürbis-Marroni-Crèmesuppe „Curuna“	14.—
Delikate Wild-Consommé mit gefüllten Wildfleisch-Teigtaschen und Gemüsestroh	15.—

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

Zart rosa gebratene Gems Medallions

unter der dezent geräucherten Marronikruste
an einer herrlichen Rotweinreduktion
mit Rosenkohl und pochiertem Apfel mit Preiselbeeren

58.—

Zart grillierte Rehschnitzel

mit köstlichen Veltliner Quitten
an schwipsiger Apfellikör Sauce „Jolie Pomme“
mit Kirschen-Rotkraut, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

46.—

Rosa gebratenes Hirschfilet

an delikater Heidelbeersauce
mit Rosenkohl, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

52.—

Köstliches Hirschpfeffer

mit Perlzwiebeln und Eierschwämmli
mit Kirschen-Rotkraut, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

39.—

PER DUOS PERSONAS · FÜR ZWEI PERSONEN

Rehrücken „Curuna“

mit Kirschen-Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien,
pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und schwipsigen Williamsbirnen

pro Person 72.—

Wählen Sie eine unserer schmackhaften Beilagen dazu:

**Gebratene Speck-Serviettenknödel,
hausgemachte Joghurt-Quark-Spätzli, Rosmarin-Kartoffeln,
Kräuter-Reis, hausgemachte Tagliatelle, Acquerello Risotto mit Rucola**

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien und/oder Unverträglichkeiten.

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

- Unser Wild beziehen wir von der Metzgerei Hatecke in Scuol und es stammt aus Jagd Engadin und Tirol.
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.

SPAISAS · SPEISEN

SALATAS · SALATE

Knackiger Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
in der Salatschüssel serviert

Vorspeisen
Portion

13.—

Bunt gemischter Salat mit Brotcroûtons
in der Salatschüssel serviert

15.—

**Drei hausgemachte Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl:
Italienische oder Französische Sauce und Walnuss-Honig-Dressing**

SCHOPPAS · SUPPEN

Schoppa da giuotta „Curuna“
Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst

Vorspeisen
Portion

14.50

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

PESCH – FISCH

Im hauseigenen Räucherofen
mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets
auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen

kleine Portion

Portion

40.—

45.—

CHARN – FLEISCH

	kleine Portion	Portion
Bouv – Rind		
Zart rosa gebratene Würfel vom Black Angus Filet an delikater Sursilvaner Morchelrahmsauce	49.—	54.—
Grillierte Tagliata vom Limousin-Rind (Entrecôte, 40 Tage im Felsenkeller am Knochen gereift) mit hausgemachter Kräuterbutter	46.—	51.—
Agné – Lamm		
Das Beste vom Lamm: Niedertemperatur gegartes Hüftli kombiniert mit heiss geräuchertem Filet auf Zweierlei Gartenerbsen und köstlicher Rotweinreduktion	41.—	48.—
Pulam · vom Geflügel		
Mit Mais gefütterte Poulardenbrust auf sämigem Steinpilzrisotto an einer raffinierten Palü-Bier-Sauce		42.—

Wir servieren Ihnen zu den Hauptgängen frisches Saisongemüse.

Wählen Sie eine unserer schmackhaften Beilagen dazu:

**Kräuter-Reis, hausgemachte Tagliatelle,
Rosmarin-Kartoffeln, Acquerello Risotto mit Rucola,
gebratene Speck-Serviettenknödel, hausgemachte Joghurt-Quark-Spätzli**

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien und/oder Unverträglichkeiten.

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

- Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Metzgerei Hatecke in Scuol.
- Das „La Punter“-Lamm ist von BIO Suisse mit „Knospe“-Anerkennung zertifiziert und stammt vom Hof von Roman Laudenbacher.
- Fisch aus Schweizer Gewässern (Belp) beziehen wir von G. Bianchi in Zufikon.
- Die Poulardenbrust stammt aus der Region rund um den Alpstein.
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN NACH ALTEN REZEPTEN

Vorspeisen-Portion Portion

Capuns dalla Mumma

Spätzliteig mit Trockenfleischstückchen
eingewickelt im Mangoldblatt
an einer Käse-Rahmsauce

24.— 30.—

(Die Capuns sind auch als vegetarische Variante erhältlich)

Pizochels dalla Valtellina

Vom Brett geschabte Buchweizenpizochels
mit Trockenfleischstückchen, Wirz, Kartoffeln
und jungem Blattspinat
an leichter Rahmsauce

23.— 29.—

(Die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)

„Reuniun“ Risotto trifft Zitrone

Sämiger Acquerello-Risotto
mit halbgefrorenem vom Zitronensalbei
und karamellisierten Eschalotten

22.— 28.—

TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

Vorspeisen-Portion Portion

„Cun chantarel“

Mit frischen Eierschwämmli und Spinat
an leichter Rahmsauce

24.— 28.—

CHASCHÖL · KÄSE

	kleine Portion	Portion
«Schelta da chaschöl» Auswahl von Weich- und Hartkäsen mit diversen Senfsaucen und Trockenfrüchten	19.—	25.—

DUTSCHARIAS · DESSERT

	kleine Portion	Portion
Danas Interpretation vom Apfelstrudel mit herrlich erfrischendem Grappa Sorbet		18.—
Zart schmelzendes Zwetschgen Parfait mit Zwetschgen Ragoût und delikatem Weinschaum	15.—	18.—
Mieu sömmi · Mein Traum Gebrannte Espressocrème, Mandelbisquit und hausgemachte Vanilleglace		17.—
Herbstliches Marroni Mousse Törtchen mit fruchtigem Mandarinelée auf knusprigem Meringuesbödeli und dazu feines Schokoladen Sorbet		18.—

Verführerisch, hausgemacht und herrlich aromatisch:

Crème glacien:

- Sauerrahm Heidelbeere
- Baumnuss-Honig
- Karamell

Sorbets:

- Sanddorn aus Paspels
- Quitte
- Zitrone

pro Kugel	3.50
mit Rahm +	1.50