

SULVASCHINA . WILD

ENTREDAS VORSPEISEN

| | Vorspeisen Portion |
|---|-----------------------|
| Gezupfter Nüsslisalat mit Kirschtomaten, Getreideknusper und Spänen vom Tschliner Rauchziegenkäse an raffiniertem Balsamico Dressing | 21.— |
| Tartar vom Bachsaibling mit Zweierlei Gurke und Chips von Madulainer Kartoffeln | 28.— |
| Terrine vom Wildhase mit Pistazien, delikatem Traubenkompott und Steinpilzgelée | 26.— |
| Zart gebratene Kalbsmilken mit Rosenkohlblättern und feiner Wallnusscrème | 28.— |
| Gebratene Entenleberschnitte mit Apfel-Vanille-Kompott und feinem Joghurt aus Ftan | 31.— |

SCHOPPAS SUPPEN

| | Vorspeisen Portion |
|---|-----------------------|
| Köstliche Kürbis-Marroni-Crèmesuppe „Curuna“ | 14.— |
| Consommé von geräucherten Pilzen mit Frischkäse Cappelletti und Gemüseperlen | 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 grilliertes 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 Perlwiebeln 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**

Unser Wild kommt ausschliesslich aus Alpiner Jagd Engadin und Tirol.
Fisch aus Schweizer Gewässern beziehen wir vom G. Bianchi in Zufikon.
Entenleber wird aus Frankreich importiert.

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

SPAISAS · SPEISEN

SALATAS · SALATE

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

| | Vorspeisen Portion |
|---|-----------------------|
| Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst | 14.50 |

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

PESCH – FISCH

| | kleine Portion | Portion |
|--|----------------|---------|
| Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen | 38.— | 44.— |

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 | 45.— | 51.— |
| Agné – Lamm | | |
| Das Beste vom Lamm: Niedertemperatur gegartes Hüftli im Kräutermantel kombiniert mit heiss geräuchertem Filet auf 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**

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Metzgerei Hatecke in Scuol.
Fisch aus Schweizer Gewässern beziehen wir vom G. Bianchi in Zufikon.
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 in vegetarischer 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 in vegetarischer Variante erhältlich)

Risotto cun zücha · Kürbisrisotto

mit karamellisierten Kürbiskernen
und mit Mascarpone verfeinert

22.— 28.—

TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

Vorspeisen-Portion Portion

Maniera da chatscheder

Mit Kräuterseitlingen, Kürbisstreifen,
Hirschtrockenfleisch-Streifen
und Blattpetersilie

24.— 28.—

CHASCHÖL · KÄSE

| | kleine Portion | Portion |
|---|----------------|---------|
| Delikates Mousse von La Punter Bergkäse mit Hirschtrockenwurst und süsslichen Cassis Zwiebeln | 18.— | |
| Schelta da chaschöl · Auswahl von Weich- und Hartkäsen mit diversen Senfsaucen und Trockenfrüchten | 19.— | 25.— |

DUTSCHARIAS · DESSERT

| | kleine Portion | Portion |
|--|----------------|---------|
| Himmliche Mille Feuille gefüllt mit Crème Diplomate und leckerem Zwetschgenkompott | | 18.— |
| Zart schmelzendes Quitten Parfait mit delikatem Quitten Carpaccio | 15.— | 18.— |
| Mieu sömmi · Mein Traum Gebrannte Espressocrème, Mandelbisquit und hausgemachte Vanilleglace | | 17.— |
| Herbstliches Marroni Mousse Törtchen mit fruchtigem Kirschengelée auf knusprigem Meringuesbödeli | 15.— | 18.— |

Hausgemachte Glacen mit herrlichen Aromen:

Crèmeglacen:

- Aprikose
- Baumnuss
- Karamell

Sorbets:

- Sanddorn aus Paspels
- Quitte
- Zwetschge

pro Kugel 3.50
mit Rahm + 1.50