

## 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
<b>Bouv – Rind</b>		
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.—
<b>Agné – Lamm</b>		
Das Beste vom Lamm: Niedertemperatur gegartes Hüftli im Kräutermantel kombiniert mit heiss geräuchertem Filet auf Gartenerbsen und köstlicher Rotweinreduktion	41.—	48.—
<b>Pulam · vom Geflügel</b>		
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