










	CHF	
 Kürbissuppe mit Maronen	8	Pumpkin soup with chestnuts
 Gemischter Saisonsalat	8	Mixed seasonal salad
	13,5	small large
 Bunter Salat mit Entrecotestreifen und frischer Avocado	21	Mixed salad with slices of entrecote and fresh avocado
 Bündner Plättli complet mit:	34	Grison's platter with:
Bündnerfleisch	17	Grison's dried beef
Salsiz	16	Air dried beef
Mostbröckli	16	Marinated dried beef
 Laaxer Alpkäse	14	Laax alpine cheese
Valser Ziegenkäse	17	Vals goat's cheese
 Ganze Randen mit Mangold und Ziegenkäse gefüllt auf Rösti aus gekochten Kartoffeln	24	Whole red beets filled with chard & goat's cheese on a rösti of boiled potatoes
 Bündner Hirschragout in Rotweinjus, würziger Apfel-Trauben-Rotkohl, Rosmarinkartoffeln	39	Grison's deerstew in red wine gravy, aromatic apple-grape-red cabbage, rosemary potatoes
 Pouletbrust in einem Lavendelmantel an einer Orangenreduktion, geschmelzte Apfelspalten, Süsskartoffel-Gratin	32	Lavender-coated chickenbreast, with an orange reduction, soft apple slices sweet potato gratin
 Entrecote vom Laaxer Gallowayrind mit Pfeffer bespickt, Portweinjus, Kürbis-Salbei-Gemüse, Ziegenkäse-Kräuterkartoffel	59	Entrecote of Laax Gallowaybeef larded with pepper, portwine gravy, pumpkin-sage-vegetables, goat's cheese & herb potatoes
Lammnuss an Bohnen-Specktomaten-Ratatouille, mit gekräuterten Herzoginkartoffeln	39	Lamb shoulder with bean-tomatoe-ratatouille and Duchesse potatoes
Hausgemachte Ovomaltine-Mousse	12	Homemade ovomaltine mousse
Apfel-Mohn-Strudel mit Vanilleglace	11 13	Apple-poppysseed strudel with vanilla ice cream
Heidelbeeren-Parfait	12	Blueberry parfait
Affogato (Vanilleglace mit Espresso)	5,5	Affogato (vanilla ice cream with espresso)

 vegetarisch

 gluten frei

 vegan

 lactose frei