



## **Starter**

Bunter Blattsalat an Pinienkernvinaigrette  
*Frische Granatapfelkerne*  
12

Hausgebeizte Lachsforelle vom Sattel  
*Gerste, Buttermilch und Kräuteröl*  
16

Unser beliebtes Rindstatar vom Piemonteser  
*Eigelb, Belper Knolle und geröstete Focaccia*  
18

## **Aus dem Suppentopf**

Blumenkohlcrèmesuppe  
*Riesengarnele*  
12

Kräftige Geflügel Consommé  
*Entendumpling*  
14

## **Vornweg, zwischendurch oder einfach so**

Pochiertes Landei  
*Pastinake, Trüffel- Hollandaise*  
14

Bündner Capuns  
*Weissweinschaum, Speck und Röstzwiebeln*  
16

## Hauptgänge

Gefülltes Ofenrübli und Hummus

*Ziegenfrischkäse und Chimichurri*

26

In Butter gebratenes Luzerner Saiblingsfilet

*Lauch und Steckrübe*

36

Burger à la Dorfwirtschaft

*Piemonteser Rindfleisch mit Raclette, Speck und Hollandaise*

*Junglattich und Aioli*

34

Gebratenes Filet und Bauch vom Napfschwein

*Zweierlei Bohnen und Salbei*

42

Geschmorte Haxe vom irischen Lamm

*Fenchel und rote Polenta*

42

## Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind

*Trüffel-Hollandaise und Kartoffelkrapfen*

52 p.P.

Unser Blick Gewinner-Fondue

*Hausfondue mit saurem Gemüse*

*und unserem selbstgebackenen Fonduebrot*

24 p.P.

## **Immer wieder fein**

«Stammtischplättli»

*Salamettli, Möckli vom Alpsbrinz und saure Gurke*

14

Engadiner Salsiccia von Hatecke

*Bündner Gerstensuppe*

18

In Tomatensauce geschmorte Kutteln

*Sbrinz und Salzkartoffeln*

24

Tagliatelle a la Bolognese

*Vom Piemonteser Rind*

26

## **Die süsse Sünde**

Karamellierte Crèmeschnitte mit lauwarmen Zimt-Zwetschgen

12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen

*Pro Kugel 3.50*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –  
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.  
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.  
Salametti aus Italien