

# Speisekarte

## Zum Naschen und Dippen

„Italienische Variation“

Grisini mit Parmaschinken, Bruschetta mit gegrillter Paprika,  
Crostini mit Tomaten und Anchovis,  
sowie knackige grüne Oliven

14.—

Salat von kleinen Crevetten mit Minze,  
Honig, gegrillten Peperoni, Couscous und Joghurt

19.—

Knusprige Gemüsetempura  
von Shiitake, Frühlingszwiebel, Broccoli, Zucchini und Karotte  
serviert mit Sojasauce

Als Snack

12.—

Als Vorspeise

17.—

## Leicht & Lecker

Grosses Salat- & Antipasti Buffet

Kleiner Teller

10.50

Grosser Teller

15.—

All you can eat

23.—

Mozzarella di Bufala

mit aromatischem Ramatotomaten-Carpaccio,  
frischem Basilikumpesto,  
Aceto Balsamico di Modena und frittierten Knoblauchscheiben

19.—

Salat von Rucola,  
haudünnem Bresaola, Kirschtomaten und Parmesanspänen  
mit Erfrischender Zitronenvinaigrette  
und grob gestossenem Pfeffer

23.—

Marinierter Lachs mit Bärlauchpesto,  
Fenchelsamen und Pomeloschale  
an einem sommerlichen Salatbouquet

22.—

## Suppen

Gerstensuppe „Der Klassiker“ mit Geräuchertem & Gemüse	11.—
oder probieren Sie einmal eine neue Variante Gerstensuppe mit Geräuchertem, Gemüse, Zitronengras und frischem Ingwer	11.—
Cremesuppe von weissen Bohnen mit Olivenöl und geräucherter Forelle	13.—
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Rucolastreifen	11.—

## Pasta, Gnocchi und & Riso

Hausgemachte Spinatagliatelle mit Kirschtomaten, Eierschwämmli, Steinpilzen, Butter und knusprigem Münstertaler Rohschinken	24.—
½ Portion	17.—
Vegetarisch	22.50
½ Portion vegetarisch	16.—
Zitronentagliatelle mit gebratenen Streifen von Pouletbrust, Broccoli und Rahm	29.—
Kartoffelgnocchi „Fatto a mano“ mit Frühlingszwiebeln, Orangenschale, Butter und gerösteten Mandelblättchen	24.—
½ Portion	18.—
Spaghetti mit pikanter Salami Fenchel und Tomaten	22.—
½ Portion	17.—
Scampi Ravioli mit Lakritze Edle Ravioli in Dreiecksform mit einer Füllung aus Scampifleisch und Süssholz Serviert auf gedünstetem mediterranem Gemüse	32.—
Merlotrisotto mit gebratenem Dorade-Royalfilet in Rosmarinbutter	33.—

## Zu zweit schmeckts besser

Ganzer Loup de mer (ca. 1000g) mit frischem Thymian in der Meer-Salzkruste gebacken Serviert mit einer Zitronen Beurre Blanc, frischem Gemüse sowie einer Beilage ihrer Wahl Zubereitungszeit 35-40 Minuten	pro Person	47.—
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise „Unser Klassiker“ Zartes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Saisongemüse & eine Beilage Ihrer Wahl Total ca. 380g Rindsfilet Total ca. 500g Rindsfilet	pro Person pro Person	53.— 65.—
Fondue Bourignonne 150 g Rindsfiletwürfel, 6 verschiedene Saucen und eine Beilage nach ihrer Wahl	pro Person	49.—
Fondue Chinoise 200 g Fleisch von Hirsch, Rind, Kalb und Truthahnfleisch, sowie 6 verschiedene Saucen und eine Beilage nach Ihrer Wahl	pro Person	49.—
Tatarenhut Fondue Chinoise auf die Barbarische Art Auf dem Tatarenhut braten sie feine Fleischscheiben über der Holzkohle (200 g Fleisch von Hirsch, Rind, Kalb und Truthahn sowie aromatischen Speck) und garen knackiges Gemüse, Sojasprossen & Champignons in einer kräftigen Bouillon, dazu 6 verschiedene Saucen & eine Beilage ihrer Wahl	pro Person	51.—

## Aus dem Bündnerland

Gerstensuppe „Der Klassiker“ mit Geräuchertem & Gemüse		11.—
oder probieren Sie einmal eine neue Variante Gerstensuppe mit Geräuchertem, Gemüse, Zitronengras und frischem Ingwer		11.—
Pizzoccheri alla Valtellinese Hausgemachte Buchweizennudeln mit Wirz, Spinat, Kartoffeln, Salbei & Bergkäse an brauner Butter		23.—
oder Pizzoccheri mit Puschlaver Bergsaucisson einer feinen Wurst aus dem sonnigen Engadiner Seitental		30.—
Knusprige Sennen Rösti mit Bündner Rohschinken & Alpkäse überbacken, verfeinert mit würzigen Käsekräutern		20.—
Engadiner Schnitzel „Val Roseg“ Jungschweinerücken mit Bündner Rohschinken, Spinat und reifem Alpkäse gefüllt in Ei-Käsehülle gebacken auf Salbeijus		26.—
Charnigna Engiadinaisa Engadiner Kalbgeschnetzeltes mit sautierten Eierschwämmli an dunkler Rahmsauce ½ Portion		34.— 26.—
Im Ofen gebackenes Kotelett vom Puschlaver Milchkalb XXL mit Rucolapestohaube auf Schalotten-Rotwein Reduktion		49.—
Bündner Kraut & Birnenpizokels Hausgemachte Pizokel mit Wirsing, Birnenstückli, Butter, Rahm und Engadiner Bergkäse ½ Portion		24.— 19.—
Gletscherfondue Feine Käsemischung aus der Sennerei Pontresina mit Knoblauch, Weisswein & Schweizer Kirsch auch möglich für 1 Person	Pro Person	25.—
oder Bergeller Fondue mit einem Hauch Gorgonzola, Tomatenwürfeli und frischem Basilikum ab 2 Personen	pro Person	27.—

## Gluschtig & Guat

### Entrecôte vom Grill

Fleisch aus dem Biosphären Reservat Val Müstair  
mit hausgemachter Thymian-Knoblauchbutter

200 g

32.—

300 g

46.—

### Zigeunerspiess mit drei verschiedenen kalten Saucen

Zartes Rindfleisch am Spiess grilliert nach ihrem Wunsch

28.—

### Lammrückenfilet

mit Auberginen, Tomaten, Oliven, Knoblauch und Minzöl gebraten

35.—

### Vegetarischer Rösti

mit Spinat, Ramato-Tomaten und Pecorino-Käse leicht überbacken

26.—

### Lammhäxle

in italienischem Rotwein mit gedörrten Feigen,

Aprikosen und Akazienhonig geschmort

mit frischen gebratenen Feigen und Zucchettichips

29.—

### Tranche vom schottischen Lachs

knusprig auf der Haut gebraten mit Speck, Cicorino Rosso,

Pinienkernen und Aceto Balsamico

33.—

### Zander-Sojasprossen Burger

gewürzt mit Ingwer und Zitronengras

serviert auf zarten Blattsalaten an Vinaigrette

mit Passionsfruchtessig und Granatapfelkernen

33.—

### Gelbe Maispouardenbrust in der Folie

mit weissen Bohnen, Frühlingszwiebeln, Rahm und Majoran

28.—

Restaurant Sportstübli

Alle Preise in CHF inkl. 7.6% MwSt.



## Beilagen

Pommes frites	6.—
Würzige Countryfries	6.50
Twister Frites	8.00
Knusprige Rösti mit Speck	8.50
Knusprige Rösti ohne Speck	8.—
Kartoffelgratin	7.—
Kartoffelkroketten	6.—
Pilawreis	5.—
Basmatireis	5.—
Tagliatelle	5.50
Knackiger Blattspinat	5.50
Salzkartoffeln	5.50
Frisches Saisongemüse	6.50
Peperoni mit Kirschtomaten, Basilikum und Majoran	7.50
Kleiner Salat vom Buffet	10.50

## Fleischdeklaration:

Unsere einheimischen Metzger sind:  
Edoardo Lardi und Zanetti aus Poschiavo  
& Metzgerei Saxer aus dem Münstertal

Schwein & Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien, Brasilien
Lamm	Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Schinken & Wurstwaren	Schweiz, Italien, Spanien

## Die Süsse

Grapefruit&Orangesorbet mit Prosecco oder Sorbet Lemon&Lime mit Wodka	je	10.50
Gugelhupftörtchen aus Latte Macchiato Mousse serviert mit hausgemachtem Esperssograntité und sommerlichen Früchten		14.—
„Sex in the mountains“ Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren		10.50
Joghurtmousse mit Himbeeren, Mango-Ananas-Quark-Cremé und Kiwi-Prosecco Espuma		16.—
Gebackenes Maccadamia-Nusstörtchen mit Ginaduja-Mousse gefüllt auf einer warmen Vanille-Safransauce mit frischen Waldbeeren		15.—
Erdbeer-Limetten Tirami-su auf einem leichten Minzgelee		12.—
Sunrise-Buttermilk Smoothie Buttermilch mit frischen Früchten und Eis püriert		8.50
Coupé „Tete à Tete“ nicht nur für Verliebte Wählen sie bis zu sechs verschiedene Glacéaromen aus: wir arrangieren diese liebevoll mit frischem Fruchtsalat, Rahm, Biscuits, caramelisierten Baumnüssen und einer kleinen Überraschung	für zwei Personen	22.—

## Unsere Glacearomen zur Auswahl

von Mövenpick und Frisco Findus Imperial

Crème glacés: Vanille, Chocoduja, Espresso-Croquant,  
Double Crème de la Gruyère & Meringues, Pistachio, Pana cotta

Sorbets: Lemon&Lime, Passionfruit&Mango,  
Raspberry&Strawberry Grapefruit&Orange

Pro Kugel	3.10
Rahm plus	1.—

## Käseangebot

Käseteller mit frischen Trauben und Baumnüssen 12.—

