


SAISONKARTE

*servieren wir Ihnen zwischen 18.00 und 22.00 Uhr

HERBSTLICHES SÜPPCHEN

Kürbiscrème-Suppe mit Sahnehäubchen 
Crémiges Süppchen vom Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Rahm angerichtet

Vorspeise 9.5
Hauptgang 15.5

SALATKREATION DER JAHRESZEIT


Nüsslisalat im Herbstgewand
Nüsseler frisch vom Feld, serviert mit Speck aus dem Pfännli, Ei, Trauben und Croûtons
an einer hausgemachten Feigen-Honig Vinaigrette

Vorspeise 16.5
Hauptgang 25.5

FLAMMKUCHEN DER SAISON


Flammkuchen „Heidi & Peter“
Bündnerfleisch in feinen Streifen, Zwiebeln, Raclettekäse und Crème fraîche

24.5

Flammkuchen „Waldpilze“ 
Eierschwämmli, Kräuterseitlinge, Champignons, Schnittlauch, Käsemix und Crème fraîche

24.-

SAISON-KOMPOSITIONEN

Spätzli-Pfanne mit Wintergemüsen 
Hausgemachte Spätzli mit Rahm, Kürbis, Kohlrabi und Streifen von Wirz

22.5

Spätzli-Pfanne „Bündner-Art“
Selbst gemachte Bündner Bergkäse-Spätzli im Ofen gratiniert mit gebratenem Speck und knusprigen Zwiebeln

23.5



vegetarisches Gericht