



VORSPEISEN, LES ENTRÉES, APPETIZERS

Tatar vom Rind 21.00

dazu servieren wie ein Kräuterbrioche

Tartare de boeuf

avec une brioche aux herbes

Steak tartare

with brioche of herbs

Trilogie von "Heini Hemmi's" Räucherlachs 25.00

an einer Honig - Senf Sauce, dazu servieren wir Toast

Trilogie de "Heini Hemmi's" saumon fumé

avec sauce à la moutarde et au miel, servi avec toast

Trilogy of "Heini Hemmi's" smoked salmon

with honey-mustard sauce, served with toast

Terrine von saisonalem Gemüse 17.00

serviert mit hausgemachtem Pesto

Terrine des légumes saisonniers

servi avec son pesto maison

Terrine of seasonal vegetables

served with homemade pesto

SALATE, LES SALADES, SALADS

Blattsalat Variation 7.50

Salades vertes de saison

Seasonal leaf salad

Gemischte Saisonsalate 9.50

Salade mêlée

Mixed salad

Saucen zur Auswahl/Sauces aux choix/Choose your dressing:

Französisch, française, french

Italienisch, italienne, italian

Rosenvinaigrette, vinaigrette aux roses, rose flavoured vinaigrette

oder verfeinern Sie Ihren Salat mit Essig und Öl selbst

ou affinez votre salade à l'huile et le vinaigre

or refine your salad with oil and vinegar yourself



SUPPEN, LES POTAGES, SOUPS

Mais-Curryschaumsuppe 14.50

mit einem gebratenen Riesencrevettenspiesschen

Crème de maïs au curry

accompagné d'une petite brochette de crevettes géantes

Curried Soup of Sweetcorn

with roasted prawns

Tomatencrèmesüppchen 12.00

mit Basilikum und einem Hauch von Vanille

Crème de tomate

au basilic et parfumé à la vanille

Cream of Tomato Soup

with basil and a scent of vanilla

FISCH, LE POISSON, FISH

Gebratene Lachstranche 36.00

serviert auf Sepiatagliatelle, begleitet von feinstem Sommergemüse

Tranche de saumon sauté

servi sur tagliatelles à l'encre de seiche, accompagnée des légumes d'été

Panfried salmon steak

served on black sepiatagliatelle, accompanied with summer vegetables

TEIGGERICHTE, TEIGWAREN, LES PÂTES, PASTA

Heimberg Capuns 24.00

an einer Milchbouillon, mit Alpkäse gratiniert

Heimberg Capuns

au bouillon du lait, gratinés au fromage d'alpage

Heimberg Capuns

Regional specialty gratinated with local alp cheese

Vegetarische Capuns 22.00

Capuns végétariens

Vegetarian Capuns

SPAGHETTI

All' Arrabbiata 21.00

All' Gamberoni 24.50

an Tomatensauce

aux crevettes géantes

avec sauce tomate

with prawns

with tomato sauce

mit Rindsfleischwürfel 25.00

an würzigem Tomatencoulis

avec cubes de bœuf

au coulis de tomates épicées

with diced beef

to spicy tomato coulis



FLEISCHGERICHTE, LES PLATS DE VIANDE, MEAT DISHES

Ribelmaispouardenbrust

36.00

gefüllt mit frischen Kräutern auf leichtem Jus,
serviert Bramatanocken und saisonalem Gemüse

Suprême de poularde de maïs

farcié aux herbes, servi avec quenelles de bramata
et légumes de saison

Corn-fed chicken breast

stuffed with herbs, served with Bramata
and seasonal vegetables

Original Kalbs-Wienerschnitzel

46.00

serviert mit Petersilienkartoffeln und Rahmgemüse

Escalope de veau viennoise

servi avec des pommes persillées et des légumes à la crème

Veal escalope Vienna style

served with parsley potatoes and creamed vegetables

Gebratenes Rindsfiletsteak

56.00

an Rosa-Pfeffer-Jus

serviert mit Pommes allumettes und Gemüsebouquet

Steak de filet de boeuf

à la sauce poivre rose, servi avec pommes allumettes
et bouquet des légumes

Filetsteak of beef

with pink pepper sauce

served with matchstick potatoes and vegetable bouquet



DESSERT, LES DESSERTS, DESSERTS

Mille-Feuille mit weisser Schoggi 12.50
und frischen Erdbeeren

Mille-Feuille au chocolat blanc
et fraises fraîches

Mille-Feuille with white chocolate
and fresh strawberries

Lavendel-Panna Cotta 12.00
serviert mit eingelegten Orangenfilets

Panna Cotta à la lavande
servi avec filets d'oranges marinées

Lavender Panna Cotta
served with marinated orange filets

Saisonales Beerentiramisu 10.50
Tiramisu aux petits fruits de saison
Seasonal berries tiramisu

Hausgemachte Glacé

Mit folgenden Aromen erfrischen Sie sich im Bündner Bergsommer:
Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca, Zitrone, Sauerrahm

Glacé fait maison

Avec ses parfums au choix :
Vanille, chocolat, fraise, mocca, citron, crème aigre

Homemade ice cream

With the following flavours
Vanilla, chocolate, strawberry, mocca, lemon, sour cream

pro Kugel 3.50
par boule
per scoop

Rahmzuschlag 1.50
supplement de crème
whipped cream surcharge