

SCHLÖSSLI EMPFEHLUNGEN

SALATE

Bunter Blattsalat	CHF 9.50
Gemischter Salat diverse marinierte Gemüse- und Blattsalate	CHF 11.50
Nüsslisalat „Bauern Art“ mit Speckstreifen, Croutons und gehacktem Ei	CHF 14.50

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Salatsaucen:
Pikante Hausdressing, Italienne Dressing, French Dressing

VORSPEISEN

Sautierte Prättigauer Eierschwämmli im Blätterteigkissen serviert mit einem Bouquet vom Nüsslisalat an French Dressing	CHF 18.50
Warmer Prättigauer bio Ziegenkäse mit Zwetschgenkompott und kleinem Salatbouquet an Kräutervinaigrette	CHF 19.50
Warmer Randen Salat mit Baumnüssen, Lauchstreifen und Trauben serviert mit Nüsslisalat	CHF 15.50
Rindstatar Scesaplana mit Toast und Butter	CHF 21.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST

TROCKENFLEISCH & KÄSE

Seewiser Salsiz und Alpkäse pro Person zum selber schneiden		CHF 16.00
Portion Seewiser Alpkäse mit Seewiser Birnenbrot		CHF 12.50
Bündner „Plättli“ für eine Person mit Bündner Fleisch, Rohschinken und Salsitz		CHF 14.50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl verfeinert		CHF 9.50
	gross	CHF 11.50
Waldpilzcremesuppe mit Knuspercroutons		CHF 10.50
	gross	CHF 12.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit feinem Gemüse und Trockenfleisch		CHF 10.50
	gross	CHF 13.50
Hausgemachte vegetarische Bündner Gerstensuppe mit feinem Gemüse und Bohnen		CHF 9.50
	gross	CHF 11.50

HAUPTSPEISEN_____

Alle Hauptgerichte sind als MIDI-Portionen erhältlich

Preisreduktion CHF 5.00

VEGETARISCHE GERICHTE_____

Hausgemachte vegetarische Capuns Spätzliteig mit Gemüsefüllung im Mangoldwickel an einer Rahmsauce mit Gemüse und Alpkäse überbacken	CHF 24.50
Handgemachte Tagliatelle aus Castasegna mit Eierschwämmli Rahmsauce und gehobeltem Parmesan	CHF 27.50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Birne und Baumüssen	CHF 25.50
Bündner Vegi-Burger Scesaplana „GREEN MOUNTAIN BURGER“ im Vollkornbrötchen mit Tomaten, Salat, hausgemachter Sweetchilli-Cocktailsauce und Zwiebelringen serviert mit Süsskartoffel Fries	CHF 29.50
Herbstlicher Vegiteller mit Spätzli, Rotkraut, gefülltem Weissweinapfel, Pilze, Marroni und Rosenkohl	CHF 28.50
Veganes Kürbis-Süsskartoffel-Curry mit geröstetem Sesam serviert mit Jasminreis	CHF 25.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.

WILDGERICHTE

Hausgebeizter Hirschpfeffer nach Engadiner Art CHF 35.50
mit Speckstreifen, Pilzen, Croutons und Silberzwiebeln

Zartes Rehgeschnetzelt CHF 37.00
an einer Wildrahmsauce

Rehschnitzel CHF 39.50
an einer Preiselbeer Rahmsauce

Je nach Jagderfolg unserer Jäger, können wir Ihnen zusätzlich Gams- oder Munggapfeffer anbieten.

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren gefüllt.

FLEISCHGERICHTE

Hausgemachte Capuns CHF 27.00
Spätzliteig mit Trockenfleisch
im Mangoldwickel an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken

Wiener Schnitzel vom Schweinsrücken CHF 29.50
Schlössli Frites und Gemüse vom Kalbshüftli CHF 37.00

Bündner Cordon Bleu vom Schweinsrücken CHF 31.00
gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse, vom Kalbshüftli CHF 38.50
Schlössli Frites und Gemüse

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.