

Abendmenu

18.00 bis 22.00 Uhr – warme Küche bis 20.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Vorspeise Buffet    
Salate und Suppen

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Feigensenf, Trüffelöl
und Ruccola

Power-Bowl klein    
mit Avocado, Gemüse, Edamame
und Sushi-Reis

mit Tofu +6

mit Lachs +6

Rindstatar klein | gross 25 | 32

Suppen

19 Bergkäsesuppe   10
mit Wildkräutern

21 Bündner Gerstensuppe 12

Gemüsebouillon   9
mit Eierstich

Hauptgerichte

Pilz-Kürbis-Gulasch    
mit Kartoffeln

26 Äplermagronen 24
mit Speck und Apfelmus
auch vegetarisch möglich 

Bündner Capuns 34

Steinpilz Pizokel 
mit Käsesauce

25 Kalbs Cordon-Bleu 51
mit Gemüse und Pommes Frites

Rösti nature    
mit Speck | Ei | Käse | Tomaten
pro Zutat +2

19 Schweizer Lachsfilet 42
auf Blattspinat, Safransauce und Nudeln

Power-Bowl gross    
mit Avocado, Gemüse, Edamame
und Sushi-Reis

26 Hohrückensteak vom Schweizer Rind  56
mit Gemüse und Süsskartoffel Frites

mit Tofu +6
mit Lachs +6

Desserts

Tobleronemousse   12

Früchtewähe  8

Apfelstrudel 
mit Vanillesauce 14

Käseplatte   15
mit Fruchtchutney und Nüssen

Alyt's Aargauer Rüeblikuchen  9

 vegan  vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8.1%

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Zutaten, die allergische Reaktionen oder Intoleranzen auslösen können.

Dinner Menu

6 pm to 10 pm – hot meals are available until 8.30 pm

Cold starters

Starter buffet ●●●●
salads and soups

Goat's cheese au gratin ●●
with fig mustard, truffle oil
and rocket salad

Power-Bowl small ●●●●
with avocado, vegetables,
edamame und sushi rice

with tofu

with salmon

Beef tatare small | large

19

21

19

+6

+6

25 | 32

Soups

Mountain cheese soup ●●
with wild herbs

Grisons barley soup

Vegetable broth ●●
with egg garnish

10

12

9

Main dishes

Mushroom-pumpkin goulash ●●●●
with potatoes

Grisons «Capuns»

Porcini Pizokel ●
with cheese sauce

Rösti nature ●●●●
with bacon | egg | cheese | tomatoes
per ingredient +2

Power-Bowl big ●●●●
with avocado, vegetables,
edamame und sushi rice

with tofu

with salmon

26

34

25

19

26

+6

+6

Traditional Swiss Alpine Macaroni
with bacon and apple sauce
vegetarian option available ●

Veal Cordon-Bleu

with vegetables and french fries

Swiss salmon fillet

on leaf spinach, saffron sauce and pasta

Swiss «Rib-Eye»-steak ●

with vegetables and sweet potato fries

24

51

42

56

Desserts

Tobleronemousse ●●

Apple strudel ●
with vanilla sauce

Alyt's Aargauer carrot cake ●

12

14

9

Fruit tart ●

Cheese plate ●●
with fruit chutney and nuts

8

15

○ vegan ● vegetarian ● gluten free ● lactose free

All prices in CHF incl. VAT 8.1%

Please inform our service staff about ingredients that may trigger allergic reactions or intolerances.