



# SPEISEN

## Starters

Tagessuppe	10.00
<b>Alpetta Salatschüssel (A, C, M)</b> mit marktfrischen Blattsalaten, frischen Croutons	18.00
<b>Rindscarpaccio (G)</b> mit Parmesanspänen, Ruccola & Trüffelöl,	23.00
<b>Hausgemachte Salatsaucen (M,F,A,C)</b> Französisch, Italienisch	

## Hauptgänge

Rindsschmorbraten mit Kräuter - Polenta (A,G,L)	25.00
Portion Polenta mit Bergkäse der Alp Laisch (A,G)	18.00
Hausgemachte Zitronenthymian – Pizzokels (A,G)	25.00
Engadiner Capuns an Rahmbouillon (A,G)	24.00
<b>Rustico Ravioli Minschun (A, C, G)</b> Füllung aus Tomaten und Mozzarella	22.00
<b>Engadiner Gletscherfondue ab 2 Personen (Preis pro Person)</b>	25.00

**Für die Kids: "Schellenursli"**  
1 Paar Wienerli mit Brot & Senf

## Dessert

Hausgemachte Fruchtwähe	10.50
Schokoladenkuchen mit Rahm	10.50-
Ramseier Apfeltasche	7.00

-Bitte beachten Sie unser Tagesmenu & Daily Spezial oder bedienen sich an einem unserer 2 Take - aways  
-Für Kinder gibt es die Hauptgänge als ½ Portion

Unsere Fleischwaren beziehen wir aus der Schweiz, Unterengadin, Ungarn & Brasilien. Das Gemüse liefert Rossi Venzi aus Scuol und die Milchprodukte die Oberengadiner «Molki» und Einheimische Betriebe. Wir bevorzugen regionale Lieferanten.  
VEGETARISCH: Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir orientieren Sie über Gerichte betr. Allergien & Intoleranzen.

A) Getreide	H) Schalenfrüchte
B) Krebstiere	L) Sellerie
C) Eier	M) Senf
D) Fisch	N) Sesamsamen
E) Erdnüsse	O) Schwefeldioxid
F) Soja	P) Lupinen
G) Milch	