

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

BLATTSALATE 9.50  
aus unserem Garten  
Serviert mit Grissini und Kernen

GEMISCHTER SALAT 12.00  
Hausdressing

TAPAS ALPINA 19.50  
Hirsch-Trockenwurst, Alp- und Ziegenkäse  
Garniert mit gefülltem Peperoni,  
Oliven und eingelegten Früchten

COPPA CARPACCIO 19.00  
aus dem Lugnezertal  
mit Olivenöl und Pfeffer aus der Valle Maggia

### SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE 10.00

TAGESSUPPE 10.00

## SPEZIALITÄTEN

CAPUNS 24.50

Spätzliteig mit Kräutern und gewürfeltem  
Schinken in Mangoldblätter gewickelt  
und mit Rahm von der Alp verfeinert.

VEGETARISCHE CAPUNS 24.50

Spätzliteig mit Kräutern und gewürfeltem  
Gemüse in Mangoldblätter gewickelt  
und mit Rahm von der Alp verfeinert.

MALUNS 22.50

Geraffelte, gekochte Kartoffeln mit Mehl  
vermischt und mit Butter goldgelb gebratene  
Serviert mit Bio-Bergkäse und Apfelmus.

## FISCH

Auf Anfrage!

Aus der einheimischen Quellwasser-Zucht Lumare Lumbrein:

Kanadische Seeforelle blau 41.00

Salzkartoffeln

Geschmolzene Butter

## FLEISCHGERICHTE

LAMMRÜCKENFILET	34.50
Portweinjus mit Rosmarin	
Breite Nudeln	
BIO-SCHWEINSBRATWURST	19.00
Aus der Region	
Salate und Brot	
COCCAS DA CARN	19.50
Bio-Hackplätzli	
Pommes frites	

## KINDER

BIO WIENERLI	15.00
Pommes frites	
PORTION POMMES FRITES	9.00
Mit Ketchup	

Fragen Sie unsere Gastgeber nach unseren Tagesspezialitäten!

Preise in Franken inkl. MwSt.

## KÄSE

KÄSE ASSORTIERT	klein	11.00
Lumbreiner Alpenkäse und Vriner Geisskäse garniert	gross	18.00

## DESSERT

AVOCADO-GLACE		10.00
Hausgemacht Mit Chili und Schokoladenstücke		
ZITRONENSORBET		13.00
Mit Vodka		
CAFÉ DA GLATSCH		8.50
COUPE DÄNEMARK		8.50
GLACE	pro Kugel	3.00
Diverse Sorten	Rahm	2.00

## DEKLARATION

Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz.  
Regionale Spezialitäten sind aus dem Tal, die kanadischen  
Seeforellen von Lumare in Lumbrein.

## DIE LIFERANTEN

Cascharia Lumbrein; Carnatira Rueun; Lumare Lumbrein; Cascharia Vrin