

DA FORTUNAT

REGIONAL FLAVORS



BIOCUISINE



HIER WERDEN ZU 60-90 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Our Commitment – Your Enjoyment

We are pleased to offer you a culinary experience aligned with the standards of the two-bud certification of Bio-Knospe Label.

Accordingly, over 60% of our food and beverage are made from organic or locally sourced ingredients, ensuring a dining experience that is natural, responsible, and true to our philosophy.

Savor refreshing organic beverages and thoughtfully prepared dishes, each one proudly expressing its origin.

Da Fortunat – naturally good.

Unser Engagement – Ihr Genuss

Wir freuen uns, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis anbieten zu dürfen, das den Standards der Zwei-Bio-Knospe-Zertifizierung entspricht.

Entsprechend werden über 60% unserer Speisen und Getränke aus biologischen oder regionalen Zutaten hergestellt – für ein Genusslebnis, das natürlich, verantwortungsvoll und unserer Philosophie treu ist.

Geniessen Sie erfrischende Bio-Getränke und sorgfältig zubereitete Gerichte, die ihre Herkunft mit jedem Detail widerspiegeln.

Da Fortunat – natürlich gut.

Starters & Soup

Cured sea bream with verjuice pickled fennel, sea buckthorn gel, puffed buckwheat and dill espuma **17.00**



Air-dried Grisons cured ham with Andeer mountain cheese Malakoff, pickled cucumbers and onions and herb sprout salad **17.00**



Mushroom tartare with fresh goat cheese cream, quince compote, fresh herbs and a nut bread crisp **15.00**



Chestnut and parsnip cream soup with sautéed pear and roasted walnuts **13.00**



Vorspeisen & Suppe

Gebeizte Goldbrasse, eingelegter Verjus-Fenchel, Sanddorn-Gel, gepuffter Buchweizen und Dill



17.00

Luftgetrockneter Bündner Rohschinken mit Andeerer Bergkäse-Malakoff, gepickelten Gurken, Zwiebeln und Kräuter-Sprossen-Salat



17.00

Pilztatar mit Ziegenfrischkäsecrème, Quittenkompott, frischen Kräutern und Nussbrot-Chip



15.00

Maroni-Pastinaken-Crèmesuppe, sautierte Birne und geröstete Baumnüsse



13.00

Main Courses

Passugg beef polpettone with porcini mushrooms wrapped in Savoy cabbage, served with red wine jus, baked heirloom carrots, kale chips and black truffle



25.00

Medium rare venison entrecôte with Röteli jus, celeriac purée and baked Hokkaido pumpkin



28.00

Sautéed organic salmon trout fillet on creamy leek, glazed red chicory, lingonberries and roasted hazelnuts



26.00

Quark Spätzli with vegetables, Andeer Rustico cheese and crispy fried onions



24.00

Side Dishes

One side dish is included in the above price

Quark Spätzli



Albula potatoes

Mixed leaf salad with herb dressing and mixed seeds



Hauptgerichte

Polpettone vom Passugger Rind mit Steinpilzen im Wirsingmantel an Rotweinjus, gebackene Ur-Karotten, Federkohl-Chips und schwarzer Trüffel **25.00**



Rosa gebratenes Hirsch - Entrecôte mit Röteli-Jus, Selleriepüree und gebackenem Hokkaido-Kürbis **28.00**



Sautiertes Bio-Lachsforellenfilet auf Lauch à la Crème, glasierter roter Chicorée, Preiselbeeren und geröstete Haselnüsse **26.00**



Quarkspätzlipfanne mit Gemüse, Andeerer Rustico und Röstzwiebeln **24.00**



Beilagen

Eine Beilage ist im obigen Preis inbegriffen

Quarkspätzli



Albula Kartoffeln

Blattsalat an Kräuterdressing mit Kernen



Desserts

French pastry



8.50

Dessert of the day



8.50

Choice of homemade ice creams and sorbets



per scoop 4.50

Süssspeisen

Französische Pâtisserie



8.50

Tagesdessert



8.50

Eis und Sorbet nach Wahl



pro Kugel 4.50

Declaration of product origin and partners

Breads

France

Beef

Bio-Hof Äber, Passugg – Araschgen, Switzerland

Fish

Organic sea bream, Greece, Croatia

Organic salmon trout, Switzerland

Wild venison from free-range hunting

Tirol, Austria

Pork ham

Switzerland

Dairy products

Certified organic products from Martin Bienert, Sennerei Andeer

Certified organic products from Transgourmet

Mountain potatoes

Certified organic products from Marcel Heinrich

Organic vegetables

Bio-Hof Dusch and Bio-Hof Clavadetscher, Malans

As well as our various herbs, sprouts, and microleaves from our own production



Products made as naturally as possible according to strict guidelines, resulting in a pure and authentic taste.

Herkunftsdeklaration und Partner

Brote

Frankreich

Rindfleisch

Bio-Hof Äber, Passugg – Araschgen, Schweiz

Fisch

Bio-Goldbrasse, Griechenland, Kroatien

Bio-Lachsforelle, Schweiz

Hirsch aus freier Wildbahn

Tirol, Österreich

Schweinefleisch

Schweiz

Milchprodukte

Bio zertifizierte Produkte von Martin Bienert, Sennerei Andeer

Bio zertifizierte Produkte von Transgourmet

Bergkartoffeln

Bio zertifizierte Produkte von Marcel Heinrich

Bio-Gemüse

Bio-Hof Dusch und Bio-Hof Clavadetscher, Malans

Sowie unsere diversen Kräuter, Sprossen und Microleaves aus eigener Produktion



Produkte, welche nach strengen Richtlinien so natürlich wie möglich hergestellt sind und daher über einen reinen und authentischen Geschmack verfügen.

Non-alcoholic Beverages / Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Passugger / Allegra, Mineralwasser	3.0 dl	3.00
Vivi Kola, Premium Craft Cola, Made in Switzerland	3.3 dl	5.50
Vivi Kola Zero, Premium Craft Cola, Made in Switzerland	3.3 dl	5.50
Vivi Kräutertee	3.3 dl	5.90
Les Pétillantes Orange, Organic Orange Lemonade 	3.3 dl	6.50
Urban Kombucha, Hibiskus & Citronelle 	3.3 dl	7.50
Adam & Uva, Organic Sparkling Grape Juice 	3.3 dl	7.50

Coffee / Kaffee

Kaffee, nature oder crème	4.50
Milchkaffee	5.00
Espresso / Espresso Macchiato	4.50 / 4.80
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato (heiss oder kalt)	5.50

Tee / Tea (Länggass, Sélection Grand Hotel)

Assam Halmari, Schwarztee, Indien	4.90
Indian Chai, Schwarztee mit intensiven Gewürzen	4.90
Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte	4.90
Sencha Yamato, Grüntee, Japan	4.90
Menthe du Maroc, traditionelle Minze, Marokko	4.90
Verveine, Schweiz	4.90
Ginger Lemon, Ingwer-Zitrone, Hauskreation	4.90
Berner Rosen, Apfel, Karkade, Zimt, Hauskreation	4.90

Beer / Bier (Biera Engiadina, BioSuisse)

Tschlin Cler, Organic local beer 	5.0 dl	7.50
--	--------	-------------

Allergies / Allergien

-  Gluten
-  Dairy products / Milchprodukte
-  Fish / Fisch
-  Celery / Sellerie
-  Nuts / Nüsse
-  Egg / Ei
-  Mustard / Senf
-  Sulphites / Sulfite

If you have any concerns about food allergies or intolerances, please contact one of our service staff.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Organic certification logos / Bio-Zertifizierungslogos

 Bio Knospe

 EU Bio

 Bio inspecta