

DA FORTUNAT

REGIONAL FLAVORS



BIOCUISINE



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

Starters & Soup

Smoked Trout filet Marinated leek, pear pearls, roasted hazelnuts, spicy dill sour cream 	19.00
Poultry & Bündnerfleisch Terrine Cicorino rosso, Andeer mountain cheese chips, apple chutney 	19.00
Lukewarm carrot tartlet Tartlet and salad from organic carrots with cream cheese and chili 	17.00
Spinach cream soup with Jerusalem artichoke Creamy spinach soup with tartar and chip from Jerusalem artichoke 	14.00

Vorspeisen & Suppe

- Geräucherte Forellenfilet **19.00**
Marinierter Lauch, Birnenperlen, geröstete Haselnüsse, pikanter
Dill-Sauerrahm

- Terrine von Geflügel & Bündnerfleisch **19.00**
Cicorino Rosso, Chips vom Andeerer Bergkäse, Apfel-Chutney

- Lauwarmes Karotten Törtchen **17.00**
Törtchen und Salat von der Bio-Karotte mit Frischkäse und Chili

- Spinat Cremesuppe mit Topinambur **14.00**
Spinat Cremesuppe mit Tatar und Chip vom Topinambur


Main Courses

Röteli Beef Ragout **28.00**
Rosemary croutons, chestnut cream, braised vegetables



Sautéed Organic salmon with swedes **30.00**
Sautéed salmon filet with swedes, beetroot and Riesling sauce



Carnaroli risotto with herbs and mushrooms **25.00**
Carnaroli risotto with mushrooms in textures and fresh herbs



Slow-Cooked Pork Fillet in Bacon **29.00**
With garlic jus, kalettes, potato espuma



Side Dishes

Sautéed Albula Potatoes **6.00**

Risotto carnaroli with Grana Padano DOP **6.00**



Salad bowl with Roasted Nuts **5.00**



Hauptgerichte

Röteli-Rindsragout **28.00**
Rosmarin-Croutons, Marroni creme, Schmorgemüse



Sautiertes Lachsfilet mit Steckrübe **30.00**
Sautiertes Lachsfilet mit Steckrübe, Randen und Riesling Sauce



Carnaroli Risotto mit Kräutern und Pilzen **25.00**
Carnaroli Risotto mit Pilzen in Texturen und frischen Kräutern



Niedergegartes Schweinefilet im Speckmantel **29.00**
An Knoblauchjus, Kalettes, Kartoffelespuma



Beilagen

Sautierte Albula-Kartoffeln **6.00**

Carnaroli Risotto mit Grana Padano DOP **6.00**



Salatbowl mit gerösteten Nüssen **5.00**



Desserts

French pastry  	8.50
Dessert of the day  	8.50
Choice of homemade ice creams and sorbets  	per scoop 4.50

Süssspeisen

Französische Patisserie  	8.50
Tagesdessert  	8.50
Eis und Sorbet nach Wahl  	pro Kugel 4.50

Declaration of product origin and partners

Pork

Switzerland

Breads

France

Beef

Bio Hof Eber, Passugg – Araschgen

Fish

Certified organic salmon, Norway

Smoked trout, Switzerland

Poultry

Certified organic products from Transgourmet

Dairy products

Floh Bienert, Sennerei Andeer

Certified organic products from Transgourmet

Mountain potatoes

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

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

Schweinefleisch

Schweiz

Brote

Frankreich

Rindfleisch

Bio Hof Eber, Passugg – Araschgen

Fisch

Bio Lachs, Norwegen

Forelle, Schweiz

Geflügel

Bio Zertifizierte Produkte von Transgourmet

Milchprodukte

Floh Bienert, Sennerei Andeer

Bio Zertifizierte Produkte von Transgourmet

Bergkartoffeln

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

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

Soffdrinks

Vivi Alpenkräuter 	3.3 dl	5.90
Vivi Kola	3.3 dl	5.50
Vivi Kola Zero	3.3 dl	5.50
Vivi BIO Zitrone 	3.3 dl	5.90
Tensai Elderflower Green Tea 	3.3 dl	6.50
Pétillantes Orange 	3.3 dl	6.50
Urban Kombucha Hibiskus 	3.3 dl	7.50
Infusades Assam&Agrumes 	3.3 dl	6.50
Moya Kombucha, Apfelminze 	3.3 dl	7.50
Kult Water Kefir, Yuzu & Mandarin 	3.3 dl	6.90
Biofruits Birnennektar 	2.5 dl	6.20
Adam & Uva, Traubenschorle 	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









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 bottles / Bier Flaschen

Biera Engiadinaisa, Tschlin Cler 	3.3 dl	6.90
Biera Engiadinaisa, Edelweiss 	3.3 dl	6.90

Allergies / Allergien

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

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