

ZUM STARTEN

Tagessuppe	8.00
Grüner Salat	8.00
Exotischer Salat  <i>frischer Blattsalat mit exotischen Früchten an einem süß-sauren Dressing</i>	10.50
Bruschetta mit dreierlei Tomaten 	10.00
Frittierte Reiskroketten an pikanter Sauce 	9.00
Hausgemachte Kroketten <i>gefüllt mit zarten Spare Ribs an einer BBQ-Sauce</i>	13.50
Focaccia mit Rucola, Parmaschinken und Burratina	14.00
Poulet-Flügel an einer schwarzen Pfeffersauce	14.50
Frittierte Calamari und Crevetten	13.50
Cozze Marinara <i>Muscheln Marinara und feinem Knoblauchbrot</i>	13.50
Sea Bass Tiradito <i>peruanisches Gericht aus rohem Fisch, geschnitten in Form von Sashimi an einer würzigen Sauce</i>	13.50
Gegrillter Tintenfisch auf griechischem Auberginenmousse	14.50

ITALIENISCHE KLASSIKER

Hausgemachte Pasta

Linguine alla Carbonara	21.50
Rigatoni alla Bolognese	21.50
Spaghetti al nero di seppia con burratina <i>vom Tintenfisch geschwärtzte Spaghetti mit Burratina und getrocknetem Fischrogen</i>	24.50
Tagliatelle ai mirtilli con fonduta di taleggio <i>von Blaubeeren gefärbte Tagliatelle mit einem Taleggio Fondue, Walnüssen und Speck</i>	22.50
Plin cacio pepe e lamelle di tartufo nero  <i>Römische kleine Ravioli mit Pecorino und schwarzem Trüffel</i>	23.50
Gnocchi ai funghi e marroni caramellati  <i>Gnocchi an einer Pilzrahmsauce und karamellisierten Marroni</i>	21.00
Risotto "Acquerello" agli agrumi canditi e gambero al pernod <i>Risotto mit Zitrusfrüchten und Pernod-Garnelen</i>	27.00
Risotto "Acquerello" ai funghi <i>Risotto "Acquerello" mit Pilzen</i>	22.50

 *Vegetarische Gerichte*

FLEISCH & FISCH

Eden Burger «Winter-Edition» <i>Hausgemachter Rindsburger 200 gr., Rotkraut, Orangen-Honig Mayonnaise, Speck, Salat und Brie</i>	29.50
Lammkarree mit Lauchzwiebeln <i>an einer Himbeeressigreduktion</i>	41.50
Entrecôte vom Rind auf Blattspinat	44.00
“Ossobuco” mit Gemüse auf Safranrisotto	37.50
Filet vom Schwein mit Lardo umhüllt <i>mit glasiertem Chicorée</i>	35.50
Niedergegartes Rinds Onglet fein aufgeschnitten <i>mit Rucola und Parmesanflocken</i>	36.50

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch.

Zu unseren Gerichten werden «Truffels pigns» oder eine Beilage nach Wahl serviert.

PIZZA

Margherita 	19.50
<i>Tomaten und Mozzarella</i>	
Prosciutto e Funghi	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Bauernschinken, Pilze</i>	
Capricciosa 	23.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven, Peperoni, frische Champignons, marinierte Artischocken</i>	
4 Formaggi 	22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, 4 formaggi</i>	
Salame Piccante	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven, scharfe Salami</i>	
Verdura 	23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven, Ofengemüse, frischer Spinat</i>	
Spinacina 	23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Ei, Zwiebeln, frischer Spinat</i>	
Parma	25.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola, Parmaschinken, Parmesan, Mascarpone</i>	
Montanara	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Rucola, Parmesan, Bündnerfleisch</i>	
Calzone	25.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Bauernschinken, Champignons</i>	
Calzone farcito	25.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oliven, Peperoni, frische Champignons, marinierte Artischocken</i>	

DESSERT

SÜSSER ABSCHLUSS

DESSERT

Tiramisu	10.50
Kleiner Eiskaffee mit Rahm	8.50
Toblerone-Schokoladenküchlein <i>mit warmem Kern aus Vanille</i>	12.50
Panna Cotta mit Mandarinen	9.50
Hausgemachter Kuchen	6.50
Hausgemachte Glaces <i>Vanille, Kaffee, Schokolade</i>	4.00
Hausgemachte Sorbets <i>Braulio, Grapefruit, Grüner Apfel</i>	4.00

DESSERT

DESSERT

UNSERE LIEFERANTEN

Rageth Comestibles AG, Landquart Metzgerei Gurtner, Flims

Glennerhof, Castrisch

ecco Jäger, Laax

Traitafina, Chur

Alpiger Bio Hof, Rueun

Saviva AG, Regensdorf

Zinsli Eisenwaren und Haushalt, Ilanz GG Sepp und Claudio Thalmann, Zignau

Rüegg Frischprodukte, Chur

A. Kuster, Sirocco AG, Schmerikon

Keller Rösterei, Zizers

Candreja Weine und Getränke AG, Ilanz Oswald Getränke AG, Ilanz

Cascharia, Sennerei, Brigels

DEKLARATION

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Geflügel, Schwein, Kalb – Schweiz

Rind – Schweiz

Lamm – Neuseeland, Australien, Irland

Ente, Maispoularde – Frankreich

Lachs – Schweiz (Lostallo)

Meeresfrüchte – Vietnam

Crevetten – Vietnam (ACC-zertifiziert)

Wild – Schweiz, EU

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem  markiert.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. & Service.