



## SUPPA I SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	9½
Bündner Gerstensuppe	9½

## PRESPISAS I VORSPEISEN

Gemischter Salat	9½
Grüner Salat BIO Ei	9½
Capuns Sursilvans	15½
Jägersalat mit Pilze   Speck   Trauben & Feigen	14

## WILDSPEZIALITÄTEN I SELVADI I AUS DER REGION

Sedruner Hirschpfeffer	34
Wildgeschnetztes "Reh & Hirsch"	37
Wild Vegi Teller	31
Hirsch Entrecôte mit Kräuterbutter	43
Rehschnitzel an Pilzrahmsauce	45

**Die Wildgerichte servieren wir mit gebratene Bizochels, Rotkraut, Rosenkohl glasierte Maroni, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne.**

## SPECIALITADS GRISCHUNAS

Bizochels mit buntem Gemüse und Käse überbacken	24
Capuns Sursilvans mit Bündnerfleisch	26

## KRÜZLI KLASSIKER I BIO & SCHWEIZER FLEISCH

Gourmet Rindsfilet   Lyoner-Kartoffeln   Gemüsebouquet	49
BIO Schweins Cordon bleu   Lyoner Kartoffeln   Gemüsebouquet	35
Curschellas Hackbraten mit Pfifferling-Rahmsauce Bizochels mit Gemüse	27
Kalbskotlett (CH) mit Kräuterbutter   Gourmand frites   Gemüse	39
Riz Casimir   Kalbgeschnetztes an Currysauce   Reis und Früchte	35

## FISCH

Forellenfilet (CH) in Butter gebraten   Reis   Gemüsebouquet	35
--	----

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Crème fraîche   Gorgonzola   Bunte Cherry Tomaten	19½
Flammkuchen mit Crème fraîche   Speck   Lauchzwiebeln	19½
Flammkuchen mit Crème fraîche   Rohschinken Val Lumnezia	22½