

Restaurant Engiadina

Salate - Salad - Insalate

Blattsalat

Green salad

Insalata verde (V, VEG, G, L)

CHF 11.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 13.00

Nüssli-Salat mit Speck, Ei & Croûtons

Lamb's lettuce with Bacon, Egg & Croûtons

Lattuga con pancetta, uovo & croûtons

CHF 17.00

Hausgemachte Dressings:

Italienisch & Französisch

Vorspeisen - Starters - Antipasti

Tatar Classique vom Schweizer Bio - Rind

mit hausgemachtem Focaccia & Butter

Classic beef tartar with homemade focaccia & butter

Tartar classico di manzo con focaccia fatta in casa & burro

CHF 29.00 (140g)

CHF 37.00 (200g)

Klassisches Vitello Tonnato

Classic vitello Tonnato

Vitello Tonnato classico (G)

CHF 27.00

Gebratene Black Tiger Garnelen auf Tomaten Carpaccio mit Sellerie und Vinaigrette

Sauteed Black Tiger prawns on tomato carpaccio with cellerie and vinaigrette

Gamberoni Black Tiger arrosto su carpaccio di pomodoro con sedano e Vinaigrette (G, L)

CHF 25.00

Thunfisch - Mango Tatar mit Avocado - Fächer

Tuna - Mango tartar with fan - shaped avocado

Tartar di tonno e mango con avocado a ventaglio (G, L)

CHF 28.00

Bufala mit Tomaten, Basilikumpesto & hausgemachtem Focaccia

Bufala with tomatoes, basil pesto and homemade focaccia bread

Bufala con pomodori, pesto di basilico e focaccia fatta in casa (V)

CHF 23.00

Suppen - Soups - Zuppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grisons barley soup

Zuppa d'orzo fatta in casa

CHF 15.00

CHF 18.00 (mit/with/con Zuozerli)

Kartoffel - Lauchcremesuppe mit Trüffel & Steinpilz - Concassée

Potato - leek creme soup with truffle & chopped porcini mushrooms

Vellutata di patate e porri con tartufo e concasse di porcini (G, L, V)

CHF 14.00

Pasta & Risotto

Hausgemachte Ravioli mit Bergkäsefüllung & Salbeibutter

Homemade ravioli stuffed with mountain cheese & sage butter

Ravioli fatti in casa con formaggio di montagna & burro alla salvia (V)

CHF 28.00

CHF 19.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Hausgemachte Tagliolini mit Seeteufel,

gelben Datterini – Tomaten, Kapern & Brotcrumble

Homemade Tagliolini with monkfish, yellow datterini, capers & bread crumble

Tagliolini fatti in casa con rana pescatrice, gialli datterini, capperi & pane croccante (L)

CHF 31.00

Safran - Risotto mit kleiner Kalbshaxe und Gremolata

Safran Risotto with small braised leg of veal and gremolata

Risotto allo zafferano con osso bucco e gremolata

CHF 34.00

Traditionell - Traditional - Tradizionale

Capuns in Rahmsauce mit Trockenfleisch, Salsiz & Belper Knolle

Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese

Capuns in salsa di panna con carne secca, salsiz & formaggio Belper Knolle

CHF 29.00

CHF 23.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Vegetarische Gemüse-Capuns in Rahmsauce & Belper Knolle

Vegetarian Capuns with cream sauce, vegetables & Belper Knolle cheese

Capuns vegeteriani in salsa di panna con formaggio Belper Knolle (V)

CHF 27.00

CHF 21.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Fleischgerichte - Meat - Carne

Geschmorte Lammhaxe auf Kartoffelstampf dazu gebratene Peperoni

Braised leg of lamb on mashed potatoes with sauteed peperoni

Stinco di agnello brasato con pure patate rustico e peperoni arrosto

CHF 41.00

Kalbsbäggli mit Rotweinjus dazu Polenta Taragna und Baby - Karotten

Cals cheek with red wine sauce, polenta Taragna and baby carrots

Guancia di vitello al vino rosso, Polenta Taragna e baby carote

CHF 42.00

Rinderfilet an Trüffelkruste mit Jus, Kartoffelgratin und Artischocken

Beef fillet on truffle with braising juice, potato gratin and artichokes

Filetto di manzo in crosta di tartufo e juice, gratin di patate e carciofi

CHF 49.00 (180g)

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Gemüse

Châteaubriand with Béarnaise sauce, French Fries and Vegetables

Châteaubriand con salsa Béarnaise, patatine fritte e verdure

ab 2 Personen: CHF 65.00 pro Person (300g)

minimum 2 persons: CHF 65.00 per person (300g)

da due persone: CHF 65.00 per persona (300g)

Fischgerichte - Fish - Pesce

***Wolfsbarsch im Zucchini - Mantel mit Topinamburcreme,
Spinat und Oliven-Tapenade***

*Sea bass in zucchini coat with Jerusalem artichoke cream,
spinach and Olive tapenade*

Branzino in manto di zucchine con crema di topinambur, spinaci & tapenade all'olive

CHF 39.00

Ganze gebratene Seezunge mit Limonenbutter, Salzkartoffeln und Gemüse

Sauteed sole with lime butter, salt potatoes and vegetables

Sogliola arrosto con salsa al limone, patate e verdure

CHF 49.00

Pizza

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum

Tomatoes, mozzarella, olive oil, basil

Pomodoro, Mozzarella, evo olio, basilico (V)

CHF 15.00

Diavola

Tomaten, Mozzarella, pikante iberische Chorizo

Tomatoes, mozzarella, spicy Iberian chorizo

Pomodoro, Mozzarella, chorizo iberico piccante

CHF 20.00

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomatoes, Mozzarella, ham, mushrooms

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi

CHF 19.00

Marinara

Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl

Tomatoes, garlic, parsley, olive oil

Pomodoro, aglio, prezzemolo, olio (V)

CHF 18.00

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, Kapern, Oliven

Tomatoes, Mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, capers, olives

Pomodoro, Mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, capperi, olive

CHF 21.00

4 Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan

Mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, parmesan

Mozzarella, gorgonzola, formaggio di montagna, parmigiano (V)

CHF 21.00

Chamanna

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bündnerfleisch, Parmesan, Vinaigrette

Tomatoes, mozzarella, rocket, Bresaola, parmesan, viniagrette

Pomodoro, mozzarella, rucola, Bresaola dei Grigioni, parmigiano, viniagrette

CHF 23.00

Puglia Style

Mozzarella, Capocollo, getrocknete Tomatencreme, Parmesancreme, Knaberkringel

Mozzarella, capocollo, dried tomato cream, parmesan creme, tarallo crumble

Mozzarella, capocollo, crema di pomodoro secco, crema di parmigiano, crumble di

Tarallo

CHF 21.00

Tonno e Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, tuna, capers, red onion

Pomodoro, Mozzarella, tonno, capperi, cipolle rosse

CHF 19.50

Fresh Tuna

Mozzarella, Ramatini, Zucchinipesto, Thunfischtatar, Burratina

Mozzarella, ramatini, zucchini pesto, tuna tartar, burratina

Mozzarella, ramatini, pesto di zucchini, tartar di tonno, burratina

CHF 24.00

Crudo e Bufala

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, frischer Büffelmozzarella

Tomatoes, mozzarella, raw ham, fresh buffalo mozzarella

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto crudo, bufala fresca

CHF 23.00

Bella Bologna

Mozzarella, Mortadella, Stracciatella, Pistazienkern

Mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio grain

Mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

CHF 23.00

Mediterranea

Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan

Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan

Mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano ^(V)

CHF 19.00

Ortolana

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, aubergines, courgettes, artichokes, olives
Pomodoro, Mozzarella, funghi, melanzane, zucchini, carciofi, olive (V)
CHF 22.00

Golosona

Tomaten, Mozzarella, Champignon, Salciccia, Parmesanspäne
Tomatoes, mozzarella, champignon, fresh sausage, parmesan
Pomodoro, Mozzarella, champignon, salciccia fresca, scaglie di grana
CHF 21.00

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Curry
Tomatoes, mozzarella, pineapple, ham, curry
Pomodoro, Mozzarella, ananas, prosciutto, curry
CHF 19.00

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers
Pomodoro, Mozzarella, acciughe, capperi
CHF 19.00

Peter Pan

Tomaten, Mozzarella, Wurstel, Pommes
Tomatoes, mozzarella, sausage, fries
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, patate fritte
CHF 19.00

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms
Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi
CHF 20.00

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch kleine Pizzen (CHF 3.00 günstiger).
Pro weitere Zutat wird ein Aufschlag verrechnet.

Dessert - Dolci

Hausgemachte Crème Brûlée

Homemade Crème Brûlée

Crème Brûlée fatta in casa

CHF 13.00

Crêpes gefüllt mit Grand Marnier - Erdbeeren und gratiniert mit Marzipan

Crêpes with Grand Marnier - strawberries and gratinated with marzipan

Crêpes alle fragole marinate al Grand Marnier e gratinata al marzapane

CHF 17.00

Sorbet - Trilogie im Mandelkörbchen mit frischen Früchten

Sorbet trilogy in almond basket with mixed fruit

Trilogia di sorbetti in cestino di mandorle con frutta mista

CHF 15.00

Hausgemachter Schokoladenfondant mit flüssigem Kern & Vanilleeis

Homemade Chocolate fudge with liquid core & ice cream & liquid core

Tortino al cioccolato con cuore liquido fatto in casa & gelato alla vaniglia

CHF 16.00

Mille feuilles vom Schokoladenmousse mit Fior di Latte Eis und Früchtecoulis

Mille feuilles of chocolate mousse with fior di latte ice and fruit coulis

Mille foglie di mousse al cioccolato con gelato al fior di latte e coulis di frutta

CHF 16.00

Vanille / Schokolade / Nusstorte / Karamell / Kaffee / Zitrone / Mango / Zwetschge

Vanilla / Chocolate / Nutcake / Caramell / Coffee / Lemon / Mango / Plum

Vaniglia / Cioccolato / Torta di noci / Caramello / Caffè / Limone / Mango / Prugne

Pro Kugel CHF 3.00

Per scoop CHF 3.00

Per pallina CHF 3.00

Käsespezialitäten - Cheese specialities - Formaggio

Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Früchtebrot

Selection of different cheese from Pontresina / Homemade fruitbread

Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina / pane alla frutta fatto in casa

CHF 25.00

*Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der
einzelnen Gerichte Auskunft geben.*

*Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact ingredients
and allergies.*

I nostri collaboratori vi informeranno sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

Kalbsfleisch / Vitello : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Maiale : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Manzo : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lamm / lamb / agnello : Schweiz, Irland / Switzerland, Ireland / Svizzera, Irlanda

Geflügel / Pollame : Schweiz, Frankreich / Switzerland, France / Svizzera, Francia

*Fisch, Meeresfrüchte / Pesce, Frutti di mare : EU, Nordsee, Kanada / EU, North sea, Canada
/ EU, mare del nord, Canada*