

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

« „Genuss“ ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Geniessen wird mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit. » (Quelle Wikipedia)

Bestechen Sie sich selbst

Geniessen Sie in unseren Restaurants und verwöhnen Sie sich mit ausgesuchten regionalen Klassikern und internationalen Spezialitäten. Unser Fleisch beziehen wir fast ausnahmslos aus der Schweiz, zum Grossteil in Bioqualität aus dem Engadin. Unser Team freut sich auf Sie!

Buon appetito

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team

Ihr Gastgeber Team

Das gesamte Serviceteam!

Küchenchef: Tobias Sander

Chef de Reception: Bruno Bavo

Reservationsleiterin : Claudia Kruttschnitt

und

Didem, Hanna und

Mark Linder

La Vita

Salate

... *salads / insalate*

Der Klassiker

... *the classic / il classico*

Diverse Blatt – und Rohkostsalate mit Croutons und gerösteten Kernen 15

... *various leaf and raw vegetable salads with croutons and roasted seeds*

... *insalate varie in foglia e verdure crude con crostini e semi arrostiti*

Der Schweizer

... *the Swiss / la Svizzera*

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck 16

... *lamb's lettuce with egg, croutons and bacon*

... *lattuga di agnello con novo, crostini e pancetta*

Der Besondere

... *the special / lo speciale*

Salat von Kichererbsen mit Tomate, Apfel und Orangen 14

... *Chickpea salad with tomato, apple and oranges*

... *Insalata di ceci con pomodoro, mela e arance*

Die Salatbowl ab 2 Personen

... *the salad bowl from 2 persons / l'insalatiera da 2 persone*

Fein gemischte Blattsalate mariniert mit Croutons und roten Zwiebeln

in der Bowl serviert zum selbstnehmen pro Person 12

... *delicious mixed leaf salads marinated with croutons and red onions given in a bowl to serve your self*

... *deliziose insalate a foglia mista marinate con crostini e cipolle rosse, offerte in una ciotola da servire da soli*

Dressing nach Wahl italienisch / französisch / Feige-Senf

... *your choice of dressing Italian, French or fig-mustard*

... *condimento a scelta italiano, francese o fico-senape*

Vorspeisen

...starter / antipasti

Gebratene marinierte Waldpilze mit Kürbis und Koriander 18

... *Roasted marinated wild mushrooms with pumpkin and coriander*

... *Funghi selvatici marinati arrostiti con zucca e coriandolo*

Geräucherter Kochschinken nach hauseigenem Rezept 21
 an feinem Selleriesalat mit Trockenaprikosen und Mango

... *Smoked cooked ham according to our own recipe on a fine celery salad with dried apricots and mango*

... *Prosciutto cotto affumicato secondo la nostra ricetta su una raffinata insalata di sedano con albicocche secche e mango*

Avocadocreme mit Granatapfel und Brotchips 14

... *Avocado cream with pomegranate and bread crisps*

... *Crema di avocado con melograno e croccantini di pane*

Suppen

... soups / zuppe

Cappuccino von der Grünerbse 13
 mit Minze und Kokos

... *Cappuccino from the green pea with mint and coconut*

... *Cappuccino dal pisello verde con menta e cocco*

Bündner Gerstensuppe 13

... *bündner barley soup*

... *zuppa d'orzo dei Grigioni*

Hausgemachter Tee von der Ente 15
 mit feinen Gemüsestreifen

... *Homemade tea from the duck with fine vegetable strips*

... *Tè fatto in casa dall'anatra con strisce di verdure sottili*

Hauptgänge

...main course / secondi piatti

Primebeef Ribesteak auf gebratenem Paprika an Rhabarber-Pfefferdip
mit kleinem Rösti und glasiertem ZucchiniGemüse 58

... Prime beef ribeye steak on roasted peppers with rhubarb-pepper dip
with small rösti and glazed courgette vegetables

... Bistecca di manzo di prima scelta su peperoni arrostiti con salsa al rabarbaro e pepe
con piccoli rösti e verdure di zucchine glassate

Hotel Europa Spezialitäten

... specialities of Hotel Europa / specialità di Hotel Europa

Pfeffer vom einheimischen Wild mit Serviettenknödel
und geschmortem Holunderrotkohl 45

... Stew from local game with bread dumplings and braised elderberry red cabbage

... Stufato di selvaggina locale con gnocchi di pane e cavolo rosso brasato alle bacche di sambuco

Osso bucco mit Gremolata auf Risotto und sautierten Tomatenwürfeln 42

... «Osso bucco» with gremolata on risotto and sautéed, diced tomatoes

... «Osso bucco» con gremolata su risotto e pomodori saltati a cubetti

Hausgemachter Rindssauerbraten mit Gnocchi
und geschmortem Holunderrotkohl 36

... Homemade beef «Sauerbraten» with gnocchi and braised elderberry red cabbage

... «Sauerbraten» di manzo fatto in casa con gnocchi e cavolo rosso brasato alle bacche di sambuco

Jedermanns Liebling

... Everyone's darling / Il tesoro di tutti

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und glasiertem Gemüse 46

... Wiener schnitzel of veal with French fries and glazed vegetables

... Wiener schnitzel di vitello con patatine fritte e verdure glassate

*Hauptgänge als kleine Portion werden mit einem Preisnachlass von 5,- CHF berechnet.

*Main courses as small portions are charged with a discount of CHF 5,-.

*I secondi piatti principali in piccole porzioni sono a pagamento con uno sconto di CHF 5,-.

Fisch

... *fish / pesce*

Tilapia auf lauwarm mariniertem Fenchel und Pfirsich mit Kartoffelteppich 38

... *Tilapia on lukewarm marinated fennel and peach with a potato topping*

... *Tilapia su finocchio marinato tiepido e pesca con guarnizione di patate*

Vegetarisch

... *vegetarian / vegetariana*

Thaicurry mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen 32

... *Thai curry with basmati rice and roasted cashew nuts*

... *Curry thailandese con riso basmati e anacardi tostati*

Gnocchi mit feinen Pilzen, Kräutern und Salbeibutter 28

... *Gnocchi with fine mushrooms, herbs and sage butter*

... *Gnocchi con funghi fini, erbe e burro alla salvia*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 24

... *Spaghetti with garlic, oil and chilli*

... *Spaghetti aglio, olio e peperoncino*

**Hauptgänge als kleine Portion werden mit einem Preisnachlass von 5,- CHF berechnet.*

**Main courses as small portions are charged with a discount of CHF 5,-.*

**I secondi piatti principali in piccole porzioni sono a pagamento con uno sconto di CHF 5,-.*

**Ab 2 Personen
und
auf Vorbestellung bis spätestens 12.00 Uhr**

*...from 2 persons and on advance booking until 12 p.m.
...da 2 persone e su prenotazione fino alle 12 :00 al piu tardi*

Fondue Chinoise Menu

Blattsalat-Bowle mit Croûtons

*...lettuce with croutons
...lattuga con crostini*

Fondue Chinoise

Rind, Kalb, Alpsteinpoulet

Saucen: Knoblauch, Koriander – Mango, Pommerysenf, BBQ

*...beef, veal, alpine chicken / Sauces: garlic, coriander – mango / pommery mustard / BBQ
...manzo, vitello, alpstein poulet / Salse: aglio, coriandolo – mango / mostarda pommery / BBQ*
59.00 CHF

Beilagen: Reis, Pommes, (Spätzle auf Vorbestellung möglich)

*...side dishes: rice, French fries (Spätzle on reservation möglich)
...contorni: riso, patatine fritte (Spätzle su prenotazione possibile)*

Schokoladenmousse

*...chocolate mousse
...mousse al cioccolato*

Menü komplett 74

*...menu complete 74
...menu completo 74*

Desserts

...desserts / dolci

Baileyscrème mit kalter flüssiger Schokolade 14

... *Baileys cream with cold liquid chocolate*

... *Crema Baileys con cioccolata fredda*

Crème Brûlée 16

Vanilleglace mit heissen Himbeeren 12

... *Vanilla ice cream with hot raspberries*

... *Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*

Eis & Sorbet von Moritz Gelati nach Ihrer Wahl pro Kugel 3.8

...*ice cream from Moritz Gelati of your choice per scoop*

...*pallina di gelato Moritz Gelati a scelta*

Eis - Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella / Walnuss

...*ice cream vanilla / chocolate / strawberry / stracciatella / walnut*

...*gelato alla vaniglia / cioccolato / fragola / straciatella / nocciola*

Sorbet - Orange / Grüner Apfel / Zitrone

...*sorbet - orange / green apple / lemon*

...*sorbetto - arancia / mela verde / limone*

Rahmzuschlag 2.5

...*cream surcharge*

...*supplemento panna montata*