


ROOM SERVICE MENU

Menu täglich von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr/ Im Preis enthalten, 7,7% MwSt. und Room-Service-Gebühr
Daily 9 am – 10 pm / Included in the Price, 7,7% VAT and Room-Service-Charge


SUPPE/SOUP

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT SALSIZCHIPS/GRISON'S BARLEY SOUP WITH CHIPS FROM SALSIZ SALAMI	17.50
KARTOFFELSUPPE MIT RINDFLEISCH UND ALTEM SHERRY/POTATO SOUP WITH BEEF AND SHERRY	16.50


REGIONALE SPEZIALITÄTEN/REGIONAL SPECIALITIES

PIZZOCHERI "NACH ART DES HAUSES" – TAGLIATELLE MIT GEMÜSESTREIFEN, WIRZ, KARTOFFELWÜRFELN, FONTINA KÄSE, SALBEIBUTTER UND RÖSTZWIEBELN/ TAGLIATELLE WITH SAVOY CABBAGE, VEGETABLE STRIPES, POTATO CUBES, FONTINA CHEESE, SAGE BUTTER AND ROASTED ONIONS	29.00 
BIRNEN-SPECK RÖSTI MIT BOHNEN UND KRÄUTERQUARK/ PEAR-SPECK RÖSTI WITH BEANS AND HERB CREAM	27.00

SALATKREATIONEN/SALAD CREATIONS

BUNTER SALATTELLER MIT VARIATIONEN VON BLATT- UND ROHKOSTSSALATEN, BÜNDNER SALSIZ, GEKOCHTEM EI, SPROSSEN UND KERNEN/ MIXED LEAF AND RAW VEGETABLES SALAD, ARRANGED WITH REGIONAL SALSIZ SALAMI, BOILED EGG, SPROUTS AND SEEDS	27.00
NÜSSLI SALAT MIT BROTCROUTONS UND GEKOCHTEM EI/LAMB'S LETTUCE SALAD WITH CROUTONS AND BOILED EGG	18.00 

VEGAN

CURRY VON BLUMENKOHL, PILZEN UND BOHNEN/CAULIFLOWER CURRY WITH MUSHROOMS AND BEANS	27.00 
---	---

SANDWICHES

VEGANE AVOCADOCREME MIT KIRSCHTOMATEN/VEGAN AVOCADO CREAM WITH CHERRY TOMATOES	16.00 
BÜNDNERFLEISCH/LOCAL AIR-DRIED MEAT	16.00
BERGKÄSE/MOUNTAIN CHEESE	14.50 

DESSERT

TAGESDESSERT/ DESSERT OF THE DAY	13.00
---	-------

Bei Fragen zu Allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal
For questions regarding allergen ingredients please contact our service staff

Fleischherkunft: Schweiz/Meat Origin: Switzerland/Provenienza della Carne: Svizzera



vegan



vegetarian