

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 /GRISON'S BARLEY SOUP 17.50

SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT KORIANDERBAGUETTE/SWEET POTATO SOUP WITH CORIANDER BAGUETTE 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 

RÖSTI MIT ZWIEBELN, SPECK, BOHNEN UND KRÄUTERQUARK/ RÖSTI WITH ONIONS, BACON, BEANS AND HERB CREAM 27.00

SALATKREATIONEN/SALAD CREATIONS

CAESAR SALAT "NACH ART DES HAUSES" MIT GEBRATENEN POULETSTREIFEN / CAESAR SALAD WITH FRIED CHICKEN STRIPS 31.00

NÜSSLISALAT MIT BROTCROUTONS, GEKOCHTEM EI UND SPROSSEN/LAMB'S LETTUCE SALAD WITH CROUTONS, BOILED EGG AND SPROUTS 18.00 

VEGAN

WÜRZIGES RAGOUT VON DER SÜSSKARTOFFEL MIT GLASNUDELN/SPICY SWEET POTATO RAGOUT WITH GLASS NOODLES 28.50 

SANDWICHES

VEGANE BOHNENCREME/ VEGAN BEAN CREAM 16.00 

BÜNDNERFLEISCH/LOCAL AIR-DRIED MEAT 16.00

HEUTALER BERGKÄSE VON DER ALP BERNINA/HEUTALER 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