

Bunter Blattsalat	9
Hausgeräucherter Lachs mit rosa Pfeffer	26
Jörg`s Pimp my Tatar	32 / 42
<i>Der Klassiker neu und ganz anders interpretiert! Ihr bekommt bi ünsch ein Rindsfilet auf der Unterseite kurz angebraten, auf der Oberseite nur eingeschnitten! Nicht fein geschnitten wie beim klassischen Tartar.</i>	
<i>Und alles was so normalerweise in ein Tartar hinein gehört, legt der Chef einfach oben drauf! Lust auf was Neues?</i>	
Bock-Plättli	23
Bündner Gärsthesuppa	12
Prättigauer Chnödli met Härdöpfelstock und Gmües	26
Cordon-bleu met Nüdeli ond Gmües (Schwein o. Kalb)	32 / 48
Steak vom Säuli met Chrüüterbutter ond Nüdeli	28
Geschmorte Schweins-Kopfbacken vom Alpsäuli mit Kartoffelstock	39
Schpäck-Röshti met Chääs ond Spiegeleier	18
Raclette mit Härdöpfel	15
Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen	28
Capuns met Bärghääs oberbache	28
Maluns met Schpäck ond Cipolotti	21
Pouletflügeli met Chnolibrot ond Currymayonäs	28
<b>Dessert</b>	
Eiskaffee	14
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	12
Crème Brûlée mit Joghurtglace	15
Cremschnitte... wenn der Chef Bock hat...	15
Glace pro Kugel (Vanille, Schoggi, Mocca, Joghurt & Erdbeer)	3.50