

SUPPEN | SOUPS

- BÜNDNER GERSTENSUPPE | GRISON STYLE BARLEY SOUP** 12
KÜRBISKRÄUTERSUPPE | PUMPKINSOUP    12
 aus Pieros Garten mit hausgemachtem Holunderblütensirup
 From Pieros garden with homemade elderflowersyrup

SALAT | SALADS

- SAISONALE SALATE**  11
 Blattsalat | Gemischter Salat
 Lettuce variation | Mixed salad

MOUNTAIN SPECIAL

- PIZOKELS** 23
 Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln, Käse und Bündnerfleischstreifen
 Engadine homemade spinach dumplings, sliced carrots, onions, melted cheese and air dried beef stripes
- BÜNDNER CAPUNS** 25
 Mangoldblatt gefüllt mit gewürztem Spätzliteig mit einer leichten Rahmsauce & knusprigem Puschlaver Speck
 Capuns (regional speciality) filled Swiss chard with spaetzli dough, bacon, light creamy sauce

PIZOKELS & CAPUNS:
 FÜR VEGGIES AUCH OHNE FLEISCH ERHÄLTICH | FOR VEGETARIANS WITHOUT MEAT AVAILABLE

- ÄPLER RIGATONI** 23
 Hausgemachte Rigatoni mit Rahm, Kartoffeln, Lauch und Käse überbacken
 Homemade rigatoni with cream, potatoes, leek, gratinated with cheese

ZUSÄTZLICH HAUSGEMACHTES APFELMUS | EXTRA HOMEMADE APPLE PURÉE +2

VEGETARIAN & VEGAN

- IVANAS BLACK RICE**    22
 Asiatischer schwarzer Reis mit farbigem Gemüse
 Asian black rice with colorful vegetables
- LINSENEINTOPF**   18
 Schweizer Linsen mit Wintergemüse, Gewürzen und Sauerrahm mit Kräutern
 Swiss lentils with seasonal vegetables, spices, sour cream and herbs

SNACKS

- ITALIAN TOAST** 18
 Hausgemachter Schinken-Käse-Toast mit Salat oder Pommes Frites
 Ham and cheese toast with salad or French fries
- CIABATTA CRUDO** 18
 Knuspriges Ciabatta gefüllt mit Steinpilzcreme, Parmasanschinken, Rucola und Engadiner Bergkäse dazu Salat oder Pommes Frites
 Ciabatta filled with cep cream, parma ham, rucola and local cheese, with salad or French fries
- CHICKEN NUGGETS** 18
 Chicken nuggets mit Pommes Frites
 Chicken nuggets con patatine fritte

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen

Our staff will be glad to inform you about allergenic ingredients in our dishes


VORSPEISEN | STARTEN

- TATAR VOM SCHWEIZER RIND** 130 gr 23
 Serviert mit hausgemachtem Toastbrot und Butter
 Swiss beef tartar served with homemade toast and butter
- SWISS LACHS GERÄUCHT** 23
 mit hausgemachtem Toastbrot, rote Zwiebeln, Kapern und Sauerrahm mit Kräutern.
 Smoked local salmon, homemade toast, red onions, capers and sour cream and herbs
- BÜNDNER PLATTE** 200 gr 32
 Bündnerfleisch, Puschlaver Schweinsnierstück mit Thymian, Puschlaver Salametti, Arven-Salsiz, Bergkäse von der Latteria Bregaglia, hausgemachtes Birnenbrot serviert auf einem Arvenholzbrett
 Air dried beef and porkloin with thyme, local salami, mountain cheese and homemade pear bread

FISCH | FISH

- GEBRATENES SCHWEIZER FORELLENFILET** 31
 mit Tomaten-Kapern-Oliven-Kräuter-Sauce, Gemüse und schwarzem Reis
 Roasted regional trout fillet with tomato-caper-olive-sauce, vegetable and black rice
- LACHS-KNUSPERLI & CHIPS** 26
 Bündner Lachs-Knusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce
 Fish and Chips from local salmon with tartar sauce

BURGER

- HAUSER BIO-BEEF-BURGER 170GR** 25
 mit Hausgemachter BBQ Sauce, handgemachtem Brot, Salat, Gurke, Zwiebeln serviert mit Pommes Frites oder Salat
 Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumber, onion served with French fries or salad
- BUCHWEIZEN BURGER**  25
 Gran Alpin Buchweizen-Käse-Patty, Randen, Tomaten, Zwiebel, Gurken, Yoghurt-Pfefferminz Sauce mit Pommes Frites oder Salat
 Local buckwheat-cheese-patty, beetroot, tomatoes, onion, cucumber and yoghurt mint sauce, with french fries or salad

HAUSER'S GRILL

- | | Salad* | Classic* |
|--|--------|----------|
| HEUBERGER'S KALBSBRATWURST | 19.5 | 22.5 |
| GRILLED VEAL SAUSAGE 160 gr | | |
| SCHWEIZER POULETBRUST | 25 | 27 |
| GRILLED SWISS CHICKEN BREAST 140 gr | | |
| SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE | 45 | 48 |
| SWISS SIRLOIN STEAK 200 gr | | |

Salad*

serviert mit einem gemischten Salat und Dressing Ihrer Wahl
 French, Balsamico, Homemade Italianc
 served with a mixed salad and dressing of your choice

Classic*

mit Gemüse und einer 2. Beilage Ihrer Wahl: Pommes Frites, Paprika Fries oder schwarzer Reis
 served with vegetables and a side dish of your choice: French fries, black rice or paprika fries

SAUCES | SALSE

BBQ, herb butter, tartar, curry
 BBQ, burro alle erbe, tartara, curry

2