

MENU AUTOMNE 2026

SOYEZ BIENVENUE

**Nous sommes heureux
que vous êtes notre hôte aujourd'hui !**

Entrées

Mâche 16

Oeuf – Lard ^(CH) – Croûtons
sans lard sur demande



15

Burrata  18

Betterave Rouge – Figues – Pistache
Shiso Violet – Syrope d'Agave

Sashimi de Thon ^(VN) 25

Ponzu – Mangue – Pomme verte
Mayonnaise de Wasabi – Sésame

Ravioli au Coq au Vin ^(CH) 25

Mousse au Lard – Champignons

Comme entrée ou plat principal

Tartare de Boeuf ^(CH) 29 / 39

Betterave Rouge – Radis – Salad Pea
Pain de Mie – Beurre

Avec Frites + 5½

Avec Foie Gras sautée ^(FR) + 19

Gnocchi de Pommes de Terre  22/28

Truffe d'automne – Vin de Porto

Avec Foie Gras sautée ^(FR) + 19



Sans lactose



sans gluten



végétarien

incl. Service et 8.1% TVA

Soupes

Soupe à l'orge des Grisons 16

Crème aux Cèpes  15 ½

Poisson

Swiss Alpine Saumon Sautée 46½

Saké – Sauce Miso – Risotto au Potiron
Chicorée Pain du Sucre – Crème de Potiron

Viande

Capuns Sursilvans ^(CH) 36

Feuille de bette – Viande séchée à l'air des Grisons ^(CH) –
Gendarme ^(CH) – Salsiz ^(CH) – Lard ^(CH) – Beurre aux noix –
Andeerer Granit (Fromage)

Escalope de veau viennoise ^(CH) 50

Frites – Canneberges Sauvages – Salade de Concombres

Escargots Faux 44

Cubes de filet de bœuf ^(IRL) – Beurre aux herbes
Pommes de terre rôties au romarin



Sans lactose



sans gluten



végétarien

incl. Service et 8.1% TVA

Viande

Entrecôte de Boeuf ^(IRL) 48

du B.G.E. Barbecue au charbon de bois
Sauce d'Amarone – Frites de Polenta Bramata
Epinards de feuille aux noisettes

Wagyu Burger ^(CH) 45

du B.G.E. Barbecue au charbon de bois
Burger Bun – Laitue – Coleslaw – Tomate – Cornichons
Vacherin – Lard ^(CH)

Avec Frites + 5½

Gibier

Ragoût classique de faon ^(AT) 39½

Lard ^(CH) – Champignons – Croûtons
Spätzli au Fromage Blanc – Chou Rouge – Châtaignes Glacées
Chicorée Sautée – Canneberges

Entrecôte de Cerf ^(AT) 52

Sauce Royale – Champignons de Fôret
Bramata Polenta – Betterave Rouge – Chou-rave

Émincé de Chevreuil ^(AT) 48

Sauce à la Crème de Whiskey – Spätzli au Fromage Blanc
Chou Rouge – Châtaignes Glacées – Chicorée Sautée –
Canneberges



Sans lactose



sans gluten



végétarien

incl. Service et 8.1% TVA

En Pre-Commande à partir de 2 pers.

Selle de Chevreuil ^(AT) 72

Spätzli au Fromage Blanc – Chou Rouge – Châtaignes Glacées
Choux de Bruxelles – Chicorée Sautée – Canneberges
Poire pochée

Fondue Chinoise par personne 72

disponible sur demande

Petite salade de rampon

Lard ^(CH) – Œuf – Croûtons – Vinaigrette « French »

xxx

Viande noble de veau ^(CH) **et bœuf** ^(IRL)

Coupé à la main, préparé maison dans un bouillon de bœuf

Pommes Frites

Sauces: Curry-Mangue, Sriracha, Cocktail, Poivre, Tartare et Ail

Cornichons, tomates cerises
et légumes marinés aigres-doux

xxx

Bouillon faites vous-même

Nature, ou avec Sherry

Supplement viande par 150 gramme 17



Sans lactose



sans gluten



végétarien

incl. Service et 8.1% TVA

Desserts

Crema Catalana 9½

Cheesecake aux marrons 15
aux figues fraîches et au sorbet à l'orange sanguine

Poire Belle Hélène 15
avec meringue

Affogato al caffè 9
Glacé à la Vanille – Espresso

Dame Blanche 11 / 14
Glacé à la Vanille – Crème Fouettée – Amandes Grillées
Sauce au chocolat chaude

Eiskaffee 11 / 14
Glace Crémeuse au Moka – Crème Fouttée
à la liqueur de cerise + 3 ½

Glacé Artisanale

Glacé
Vanille – Moka – Chocolat – Crème Fraîche
Caramel Beurre Salé – Citron

Sorbets
Fraise – Orange Sanguine – Mangue
Par Boule 5
Crème Fouettée 1 ½



Sans lactose



sans gluten



végétarien

incl. Service et 8.1% TVA

Allergies

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur les allergènes présents dans nos plats.

Nous respectons et comprenons les allergies, les intolérances et les préférences alimentaires personnelles. Toutefois, en raison de la complexité de la préparation de nos plats et du fait que tous les aliments sont préparés dans la même cuisine (contamination croisée), nous ne sommes malheureusement pas en mesure de répondre à ces demandes et ne pouvons assumer aucune responsabilité à cet égard.

Informations supplémentaires sur les prix

Lorsque deux prix sont indiqués (à l'exception des desserts), le premier correspond à une portion d'entrée et le second à un plat principal.

Un supplément de 5,00 CHF est facturé pour chaque couvert supplémentaire.

Tous les prix s'entendent service compris et TVA de 8,1 % incluse.



Sans lactose



sans gluten



végétarien

incl. Service et 8.1% TVA

Nos Fournisseurs

Nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs afin de pouvoir vous proposer des plats uniques, préparés à partir des meilleurs ingrédients. Parmi ces fournisseurs figurent notamment les partenaires suivants :

Sennerei Andeer (081 611 13 15)

Avec beaucoup de soin et de dévouement, les fromagers transforment le lait provenant des fermes biologiques d'Andeer en spécialités fromagères uniques.

Bianchi (056 649 27 27)

Produits d'épicerie, poissons et fruits de mer, gibier et produits dérivés du gibier

Poulet de l'Alpstein (élevage en plein air, où les volailles sont nourries au maïs au pied de l'Alpstein)

Metzgerei Gurtner Flims (081 911 15 50)

De la viande, des saucisses et de la volaille provenant de chez nos voisins.

LUMA (052 670 02 11)

De la viande issue d'un élevage durable, sélectionnée à la main et produite par des éleveurs primés.

Ecco-Jäger (081 921 67 47)

Un fournisseur régional de fruits et légumes implanté à Laax et à Bad Ragaz.

Riverawine (061 599 56 95)

Huiles d'olive de grande qualité, charcuterie et spécialités espagnoles

Fam. Darms (081 925 35 01)

Nous nous approvisionnons en œufs frais auprès de la famille Darms, à Schnaus, juste à la sortie d'Ilanz.

Romers Hausbäckerei (055 293 36 36)

Pain, petits pains, produits de boulangerie maison, viennoiseries salées, viennoiseries sucrées, pâtisseries

Prodega Chur (081 286 14 14)

Produits d'épicerie, légumes, fruits, viande, charcuterie, lait, produits laitiers, œufs, ovoproduits

Declaration d'Origin

Sauf indication contraire, l'origine des produits est la suivante :

Boeuf	Suisse, Irlande
Veau	Suisse
Porc	Suisse
Gibier	Suisse/France/Autriche
Saucisson	Suisse/Italie/Espagne
Poisson	come mentioné en menu

Tous les pains et produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse, à l'exception du pain grillé (FR) et du pain sans gluten (AT).