

Starters/ Entrées

English

Soups

	<i>Cup/petit</i>	<i>Bowle/grand</i>
<i>Clear soup celestine</i>	<i>Fr.6,50</i>	<i>Fr. 9,50</i>
<i>Vegetable Soup</i>	<i>Fr. 7,00</i>	<i>Fr.10,00</i>
<i>Barley soup</i>	<i>Fr.8,50</i>	<i>Fr.11,50</i>
<i>Tomato soup</i>	<i>Fr. 9,00</i>	<i>Fr.12,00</i>

Salads

<i>Green salad</i>	<i>Fr. 8,00</i>
<i>Mixed salad</i>	<i>Fr.10,00</i>
<i>Tomatosalad with onions</i>	<i>Fr. 9,50</i>
<i>Lambs letucce with egg</i>	<i>Fr.12,50</i>

Salsiz thin cuted *Fr. 9,50*

Air dried beef 60 gr *Fr.18,50*
Air dried beef 120 gr *Fr.29,50*

Air dried ham 60 gr *Fr.16,50*
Air dried ham 120 gr *Fr.27,50*

„Engadiner Plate“

Air dried beef,smoked ham
Salami& cheese 140 gr *Fr.28,50*

Air dried beef carpaccio with *Fr.22,50*
with parmesan & mushrooms

Small polenta with
Gorgonzola cheese *Fr.19,50*

Small polenta with
mushrooms on creamsauce *Fr.22,50*

France

Potages

Consommé ala celestine
Potage de legumes
Potage de orge
Potage de tomate

Salades

Salade verte
Salade mèle
Salade tomate avec oignons
Salde de marchè avec ouef

Salsiz coupe tres fin

Viande sèchère 60 gr
Viande sèchère120gr

Jambon cru 60 gr
Jambon cru 120 gr

„Asiette Engadine“

Viande sèchère,jambon cru
Salami & Fromage 140 gr

Carpaccio de viande sèchère
avec parmesan e des cèpe

Petit Polenta
avec Gorgonzola

Petit Polenta avec
des cèpes ala creme

Snails

6 snails with homemade
Garlicbutter *Fr.13,50*
12 Snails *Fr.27,00*

Escargot

6 escargots avec
beurre aux herbes
12 Escargots