

Degustationsmenu

Menu dégustation | Tasting menu

Wildfang Crevetten en Persillade | Gazpacho Gemüse-Salat | Sherryessig Vinaigrette
Crevettes sauvages en persillade | salade de légumes de gazpacho | Vinaigrette au vinaigre de Xérès
Wild-caught shrimps in persillade | gazpacho vegetables salad | Sherry vinegar vinaigrette

Knusprige Reispapier-Dumplings | Pilze | Tofu | Süsskartoffeln | Kabis
Dumplings croustillants en feuille de riz | champignons | tofu | patates douces | chou
Crispy rice paper dumplings | mushrooms | tofu | sweet potatoes | cabbage

Gegrillte Dorade | Caponata | marinierter Fenchel
Dorade grillée | caponata | fenouil mariné
Grilled sea bream | caponata | marinated fennel

“Engadiner Alpenlamm” | Saisongemüse | Kartoffelgratin
« Agneau alpage de l'Engadine » | légumes de saison | gratin de pommes de terre
‘Alpine lamb from Engadine’ | seasonal vegetables | potato gratin

“Framboisier”
Himbeertörtchen | Mascarpone | Szechuanpfeffer | Himbeersorbet
Tartelette à la framboise | Mascarpone | poivre de Sichuan | sorbet à la framboise
Raspberry tartlet | Mascarpone | Sichuan pepper | raspberry sorbet

5-Gang Menu | Menu 5 plats | 5-course menu

CHF 139.- pro Person

3-Gang Menu | Menu 3 plats | 3-course menu

CHF 97.- pro Person

Vegetarisches Degustationsmenu

Menu dégustation végétarien | Vegetarian tasting menu

Artischocke | Gemüse-Vinaigrette
Artichaut entier | vinaigrette aux légumes
Boiled artichoke | vegetables vinaigrette

Knusprige Reispapier-Dumplings | Pilze | Tofu | Süsskartoffeln | Kabis
Dumplings croustillants en feuille de riz | champignons | tofu | patates douces | chou
Crispy rice paper dumplings | mushrooms | tofu | sweet potatoes | cabbage

Gemüsepralinen | Pikante Tomaten-Pfeffersauce
Pralines de légumes | sauce piquante tomates-poivre
Vegetable pralines | spicy tomato-pepper sauce

“Gnocchi alla Sorrentina”
Datterini Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
Tomates Datterini | mozzarella de bufflonne | basilic
Datterini tomatoes | buffalo mozzarella | basil

“Framboisier”
Himbeertörtchen | Mascarpone | Szechuanpfeffer | Himbeersorbet
Tartelette à la framboise | Mascarpone | poivre de Sichuan | sorbet à la framboise
Raspberry tartlet | Mascarpone | Sichuan pepper | raspberry sorbet

5-Gang Menu | Menu 5 plats | 5-course menu

CHF 108.- pro Person

3-Gang Menu | Menu 3 plats | 3-course menu

CHF 78.- pro Person

Vorspeisen | Entrées | Starters

Bunter Blattsalat Kräutersauce 🌞 🌿 Mélange de feuilles de salade sauce aux herbes Fresh salad leaves garden herbs dressing	14.-
« Caesar salad » Eisbergsalat gegrillte Pouletbrust Speck Parmesan Croutons Salade iceberg suprême de poulet grillée lard Parmesan croûtons Iceberg salad grilled chicken breast bacon Parmesan croutons	23.-
Nüsslisalat Speck Ei Croutons 🌞 Salade mâche lard œuf croûtons Lamb's lettuce bacon egg croutons	19.-
Warme L'Etivaz-Quiche Mesclun-Salat Apfel Fenchel 🌿 Quiche tiède à l'Etivaz salade mesclun pomme fenouil Warm L'Etivaz quiche mesclun salad apple fennel	23.-
Wildfang Crevetten en Persillade Gazpacho Gemüse-Salat Sherryessig Vinaigrette Crevettes sauvages en persillade salade de légumes de gazpacho Vinaigrette au vinaigre de Xérès Wild-caught shrimps in persillade gazpacho vegetables salad Sherry vinegar vinaigrette	26.-
Knusprige Reispapier-Dumplings 🌿 Pilze Tofu Süsskartoffeln Kabis Dumplings croustillants en feuille de riz champignons tofu patates douces chou Crispy rice paper dumplings mushrooms tofu sweet potatoes cabbage	28.-
Parma Rohschinken Melone 🌞 Parma jambon cru melon Parma cured ham melon	25. -
Artischocke Gemüse-Vinaigrette 🌞 🌿 Artichaut entier vinaigrette aux légumes Boiled Artichoke vegetables vinaigrette	24.-
Marktsuppe 🌞 Soupe du marché Market soup	14.-
Gazpacho Gurkensorbet 🌞 🌿 Gaspacho sorbet au concombre Gazpacho cucumber sorbet	16.-

Hauptspeisen | Plats principaux | Main dishes

"Engadiner Alpenlamm" Saisongemüse Kartoffelgratin « Agneau alpage de l'Engadine » légumes de saison gratin de pommes de terre 'Alpine lamb from Engadine' seasonal vegetables potato gratin	58.-
Grilliertes Entrecote (250 g) vom Grill Pfeffersauce oder Kräuterbutter Marktgemüse Kartoffelgratin Entrecôte grillée (250 g) Sauce au poivre ou beurre aux herbes légumes de marché gratin de pommes de terre Grilled entrecote (250 g) pepper sauce or herb butter market vegetables potato gratin	59.-
Kalbspallard Pfeffersauce oder Kräuterbutter Marktgemüse Kartoffelgratin Paillard de veau sauce au poivre ou beurre aux herbes légumes de marché gratin de pommes de terre Veal paillard Pepper sauce or herb butter market vegetables potato gratin	48.-
"Gnocchi alla Sorrentina"   Datterini Tomaten Büffelmozzarella Basilikum Tomates Datterini mozzarella de bufflonne basilic Datterini tomatoes buffalo mozzarella basil	32.-
Hausgemachte Pasta Engadiner Bio-Lammragout Pâtes maison ragoût d'agneau bio de l'Engadine Homemade pasta organic Engadine lamb ragout	34.-
Gemüsepralinen Pikante Tomaten-Pfeffersauce Saisonsalat  Pralines de légumes sauce piquante tomates-poivre salade de saison Vegetable pralines spicy tomato-pepper sauce seasonal salad	32.-
Gedämpfter Schweizer Lachs Ingwer Cipollotti Sojasauce Reis  Saumon suisse à la vapeur gingembre cébettes sauce soja riz Steamed Swiss salmon ginger spring onions soy sauce rice	48.-
Gegrillte Dorade Caponata Mariniertes Fenchel Dorade grillée caponata fenouil mariné Grilled sea bream caponata marinated fennel	46.-

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

“ Suuri Läberli “

Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebel | Essig | Salbei | Butterrösti

44.-

Emincé de foie de veau | oignon | vinaigre | sauge | roesti au beurre

Sliced veal liver | onion | vinegar | sage | butter roesti

Cordonbleu vom heimischen Kalb (200g) | Truthahnschinken | Gruyère ☀️

Saisongemüse | Pommes Frites

49.-

Cordon bleu de veau local (200g) | jambon de dinde | Gruyère

légumes de saison | pommes frites

Local veal cordon bleu (200g) | turkey ham | Gruyère

seasonal vegetables | french fries

Wiener Schnitzel | Saisongemüse | Pommes Frites ☀️

48.-

Wiener Schnitzel | légumes de saison | pommes frites

Wiener Schnitzel | seasonal vegetables | French fries

 **Thai-Curry | Pouletbruststreifen | Gemüse | Jasminreis** ☀️

39.-

Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes du wok | riz jasmin

Thai curry | chicken breast | wok vegetables | jasmine rice

 **vegetarisch** | végétarien | vegetarian ☀️ 🌿

35.-

Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Die mit  markierten Gerichte sind scharf.

Die mit 🌿 markierten Gerichte sind vegetarisch.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

Les plats marqués avec  sont épicés.

Les plats marqués avec 🌿 sont végétariens.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

Dishes marked with  are spicy.

Dishes marked with 🌿 are vegetarian.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

Käseteller | Früchtebrot | Trauben | Feigensenf | Trüffelhonig

Assiette de fromage | pain aux fruits | raisins | moutarde aux figues | miel à la truffe

Cheese plate | fruit bread | grapes | fig mustard | truffle honey

(6 Sorten | sortes | kinds)

24.-

(4 Sorten | sortes | kinds)

18.-

“Framboisier”

19.-

Himbeertörtchen | Mascarpone | Szechuanpfeffer | Himbeersorbet

Tartelette à la framboise | Mascarpone | poivre de Sichuan | sorbet à la framboise

Raspberry tartlet | Mascarpone | Sichuan pepper | raspberry sorbet

Kalamansi-Basilikum-Tarte | Meringue | Sorbet

18.-

Tarte Kalamansi-basilic | meringue | sorbet

Kalamansi-basil tart | meringue | sorbet

Passionsfrucht Mochi

16.-

Mochi au fruit de la passion

Passion fruit mochi

Karamellköpfler | Schlagrahm | Brezeli

14.-

Flan au caramel | crème fouettée | bricelets

Caramel flan | whipped cream | « Brezeli »

Eiskaffee «Gstaaderhof»

15.-

Café glacé «Gstaaderhof»

Iced coffee «Gstaaderhof»

« Chocolat fumé»

Schokoladen Mille-Feuille | Schokoladenmousse | Génoise | Brombeeren

19.-

Mille-feuille au chocolat | mousse au chocolat | génoise | mûres

Chocolate mille-feuille | chocolate mousse | génoise | blackberries

Hausgemachte Glace

Schokolade | Banane mit karamellisierten Erdnüssen

5.-

Eiercognac | Tiramisù

pro Kugel

Chocolat | banane avec cacahuètes caramélisées

Liqueur d'œufs | Tiramisu

Chocolate | banana with caramelised peanuts

Eggnog | Tiramisu

Hausgemachte Sorbets

Kalamansi | Passionsfrucht

5.-

Himbeeren | Mara de bois Erdbeere

pro Kugel

Kalamansi | fruit de la passion

framboise | fraise Mara de bois

Kalamansi | passion fruit

raspberry | Mara de bois strawberry

Lebensmitteldeklaration

Déclaration des aliments | Food declaration

Unser Fleisch beziehen wir von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Metzgereien. Wir sind immer bestrebt | Ihnen nur die beste Qualität aus der Region anzubieten.

Nos viandes proviennent d'agriculteurs de montagne régionaux et de bouchers sélectionnés. Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité des produits de la région.

Our meats come from local mountain farmers and selected butchers. We strive to offer you the best quality products of the region.

Rind bœuf beef	CH
Kalb veau veal	CH
Lamm agneau lamb	CH Engadin
Schwein porc pork	CH
Poulet poulet chicken	CH
Wildfang Crevetten crevettes shrimps	Niederlande FAO27 North-East Atlantic
Lachs saumon salmon	CH
Dorade dorade sea bream	Griechenland

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und |oder kann mit Antibiotika und |oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein. Les viandes et volailles qui ne proviennent pas de Suisse peuvent avoir été produites avec des hormones de croissance et |ou avec des antibiotiques et |ou d'autres agents antimicrobiens.

Meat and poultry, which do not come from Switzerland, may have been produced with growth hormones and|or antibiotics and|or other antimicrobial agents.

Deklaration Brot und Backwaren

À la Carte, Restaurant Müli, und Menü Halbpension:

Diverse Brötchen und Brot CH

Divers petits pains et pains | Various Rolls and Breads

Handgemacht von unserem Küchenchef

In einzelnen Fällen ergänzt mit Produkten der Dorfbäckereien

Fait maison par notre chef

Dans des cas exceptionnels, complété par des produits des boulangeries locales

Handmade by our chef

In exceptional cases, supplemented with products from local bakeries

Glutenfreies Brot: (kann Spuren von Gluten enthalten) CH

Pain sans gluten : (Peut contenir des traces de gluten)

Gluten-Free Bread: (May contain traces of gluten)

Handgemacht von unserem Küchenchef | Fait maison par notre chef | handmade by our chef

Wegen eventuell enthaltenen Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.