

Degustationsmenu

Menu dégustation | Tasting menu

Strandgarnelen Cocktail | Avocado | Yuzu | Sauerteigbrot-Crostini
Cocktail de crevettes grises | avocat | yuzu | crostini de pain au levain
Shore shrimps cocktail | avocado | yuzu | sourdough bread crostini

Crudo vom heimischen Kalbsfilet | Trüffel
Crudo de filet de veau local | truffe
Crudo of local veal fillet | truffle

Geangelter Wolfsbarsch | Vermouth-Zitronengrassauce | Spinat | Selleriepüree
Bar de ligne | sauce vermouth-citronnelle | épinards | purée de céleri
Line-caught sea bass | vermouth-lemongrass sauce | spinach | celery purée

“Engadiner Alpenlamm“ | Marktgemüse | Neue Kartoffeln
« Agneau alpage de l'Engadine » | légumes du marché | pommes de terre nouvelles
'Alpine lamb from Engadine' | market vegetables | new potatoes

« Entremet au chocolat »
Madagaskar Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Mango
Mousse au chocolat de Madagascar | fruit de la passion | mangue
Chocolate mousse from Madagascar | passion fruit | mango

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

CHF 138.- pro Person

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

CHF 94.- pro Person

Vorspeisen | Entrées | Starters

Bunter Blattsalat | Preiselbeersauce | karamellierter Ziegenkäse | Baumnüsse 🌞 🌿 22.-
Salade à feuilles | sauce aux airelles | chèvre caramélisé | noix
Leaf salad | cranberry sauce | caramelized goat cheese | walnuts

Romana Salat | Hüttenkäse | Croutons 🌿 15.-
Laitue romaine | fromage blanc granuleux | croûtons
Romaine lettuce | cottage cheese | croutons

« Caesar salad »

Romana Salat | gegrillte Pouletbrust | Speck | Parmesan | Croutons 26.-
Laitue romaine | suprême de poulet grillée | lard | Parmesan | croûtons
Romaine lettuce | grilled chicken breast | bacon | Parmesan | croutons

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croutons 🌞 22.-
Salade mâche | lard | œuf | croûtons
Lamb's lettuce | bacon | egg | croutons

Strandgarnelen Cocktail | Avocado | Yuzu | Sauerteigbrot-Crostini 29.-
Cocktail de crevettes grises | avocat | yuzu | crostini de pain au levain
Shore shrimps cocktail | avocado | yuzu | sourdough bread crostini

“Hausgemachte Dumplings“

«Dumplings maison»

'Homemade dumplings'

Hummer 32.-
Homard
Lobster

Steinpilz | Winterspinat 🌿 24.-
Cèpes | épinards d'hiver
Porcini mushrooms | winter spinach

Crudo vom heimischen Kalbsfilet | Trüffel 32.-
Crudo de filet de veau local | truffe
Crudo of local veal fillet | truffle

Hummus | Tomatenkonfit | Sauerteigbrot-Crostini 🌿 24.-
Houmous | tomates confites | crostini de pain au levain
Hummus | confit tomatoes | sourdough bread crostini

Karottensuppe | Ingwer | Orange 🌞 🌿 16.-
Soupe de carottes | gingembre | orange
Carrot soup | ginger | orange

Rindfleischbouillon | Agnolotti | Gemüse 17.-
Bouillon de bœuf | Agnolotti | légumes
Beef broth | Agnolotti | vegetables

Hauptspeisen | Plats principaux | Main dishes

“Engadiner Alpenlamm” | Saisongemüse | Neue Kartoffeln 46.-

« Agneau alpage de l'Engadine » | légumes de saison | pommes de terre nouvelles

'Alpine lamb from Engadine' | saisonal vegetables | new potatoes

Entenbrust | Süss-Saure Orangensauce | Rotkraut | Preiselbeeren | Dörrbirnen Spätzle ☀️ 46.-

Magret de canard | sauce aigre-douce à l'orange | chou rouge | airelles

spätzle aux poires séchées

Duck breast | sweet-sour orange sauce | red cabbage | cranberries | dried pear spaetzle

Cordonbleu vom heimischen Kalb (200g) | Truthanschinken | 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

“Vom Grill”

« Viande grille »

'Meat from the grill'

Grilliertes Entrecote (250 g) 59.-

Entrecôte grillée (250 g)

Grilled entrecote (250 g)

Kalbsfilet (180 g) 59.-

Filet de veau (180 g)

Veal fillet (180 g)

Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Neue Bratkartoffeln

Sauce au poivre ou sauce Béarnaise | légumes de marché | pommes de terre nouvelles sautées

Pepper sauce or Béarnaise sauce | market vegetables | sautéed new potatoes

“Pasta al burro” ☀️ 🌿

Hausgemachte Pasta | Trüffelbutter | Parmesan 36.-

Pâtes maison | beurre aux truffes | Parmesan

Homemade pasta | truffle butter | Parmesan

Gerösteter Sellerie | Ras el-Hanout | orientalische Salsa | rote Linsenpüree | Mandeln 🌿 36.-

Céleri rôti | ras el-hanout | salsa orientale | purée de lentilles rouges | amandes

Roasted celery | ras el-hanout | oriental salsa | red lentil purée | almonds

Gedämpftes Skreifilet | Sauce Vierge | Spinat | Bräterli ☀️ 42.-

Filet de skrei à la vapeur | sauce vierge | épinards | pommes de terre nouvelles sautées

Steamed skrei fillet | sauce vierge | spinach | sautéed new potatoes

Sterling Heilbutt | Vermouth-Zitronengrassauce | Marktgemüse | Selleriepüree 46.-

Sterling flétan | sauce vermouth-citronnelle | légumes de marché | purée de céleri

Sterling halibut | vermouth-lemongrass sauce | market vegetables | celery purée

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

- | | |
|--|------|
| Schweins-Cordonbleu (300g) Saisongemüse Pommes Frites ☀️ | 41.- |
| Cordon bleu de porc (300g) légumes de saison pommes frites
Pork Cordon Bleu (300g) seasonal vegetables french fries | |
| 🌶️ Thai-Curry Pouletbruststreifen Gemüse Jasminreis ☀️ | 38.- |
| Curry thaïlandais suprême de poulet légumes du wok riz jasmin
Thai curry chicken breast wok vegetables jasmine rice | |
| 🌶️ vegetarisch végétarien vegetarian ☀️ 🌿 | 32.- |

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.-

Délicieux | Birne | Majoran

17.-

Délicieux | poire | marjolaine

Delicious | pear | marjoram

Cheese Cake | Waldbeerenkompott | Zwergorange

16.-

Cheese cake | compote aux fruits rouges | kumquat

Cheese cake | forest berry compote | cumquat

« Entremet au chocolat »

Madagaskar Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Mango

18.-

Mousse au chocolat de Madagascar | fruit de la passion | mangue

Chocolate mousse from Madagascar | passion fruit | mango

Crème Brûlée

15.-

Eiskaffee «Gstaaderhof»

15.-

Café glacé «Gstaaderhof»

Iced coffee «Gstaaderhof»

Ab 2 Personen, min. 20 Minuten Wartezeit

à partir de 2 personnes, min. 20 minutes d'attente

from 2 people, min. 20 minutes waiting time

Quarksoufflé | Waldfrüchte Kompott

19.-

Soufflé au séré | compote aux fruits des bois

pro Person

Quark soufflé | wild berries compote

Hausgemachte Glace

Schokolade | Granny Smith-Karamell-Zimt

5.-

Fior di latte | Tiramisu

pro Kugel

Chocolat | Granny Smith-caramel-cannelle

Fior di latte | Tiramisu

Chocolate | Granny Smith-caramel-cinnamon

Fior di latte | Tiramisu

Hausgemachte Sorbets

Zitrone | Passionsfrucht

5.-

Himbeeren | Mandarine

pro Kugel

Citron | fruit de la passion

framboise | mandarine

Lemon | passion fruit

raspberry | mandarine

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
Ente canard duck	Frankreich
Heilbutt Zucht flétan halibut	Norwegen
Skrei wild skrei skrei	Norwegen FAO27 North-East Atlantic
Wolfsbarsch bar sea bass	Frankreich FAO27 North-East Atlantic
Strandgarnelen crevettes grises shore shrimps	Niederlande FAO27 North-East Atlantic
Hummer homard lobster	Vereinigt Staaten Maine FAO21

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 Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.