

Kalte Vorspeisen

Cold starters / Antipasti freddi

Tatar vom SwissPrim Beef mit einem Schuss Cognac und Valle Maggia-Pfeffer gegrilltes Gemüse und Wachtel-Spiegelei <i>SwissPrimBeef steak tatar marinated with Cognac and pepper from Maggia Valley grilled vegetables and quail fried egg Tartara di manzo condito con cognac e pepe della Valle Maggia verdura grigliate e uova di quaglia</i>	27.00 / 40.00
Riesencrevetten im Pancettamantel gebraten, lauwarmer Tomatensalat, Focaccia und Parmesanschaum <i>Jumbo shrimps in pancetta coat on lukewarm tomato salad roasted Focaccia and parmesan foam Gamberoni in mantello di pancetta saltati, insalata tiepida di pomodori, focaccia e schiuma di parmigiano</i>	26.00
Kalbscarpaccio „Röteli-Style“ mit Pfefferkirschen und Zartbittersalaten <i>Veal carpaccio „Röteli-Style“ cherries with pepper and bittersalad Carpaccio di vitello „Röteli-Style“ con ciliege al pepe e insalatina amara</i>	27.00
Gemischter Saisonsalat <i>Mixed season salad Insalata mista di stagione</i>	7.00/10.50

Suppen

Soups / Zuppe

Beeftea mit Ochschwanz-Raviolo	15.00
<i>Beeftea with oxtail raviolo</i>	
<i>Brodo ristretto con raviolo di coda di bue</i>	
Bündner Gerstensuppe mit Birnenbrot von der Bäckerei Bad	13.00
<i>Grisons barley soup with pear bread from the bakery Bad</i>	
<i>zuppa d'orzo grigionese con pane alle pere del panificio Bäckerei Bad</i>	
Kürbiscrèmesuppe mit Hirschbinde und Kürbiskernen	14.00
<i>Pumpkin cream soup with deer dried meat and pumpkin seeds</i>	
<i>Crema di zucca con i suoi semi accompagnata da carne secca di cervo</i>	

Warme Vorspeisen

warm starters / Antipasti caldi

Cremiges Carnaroli-Risotto	19.00/27.00
mit frischen Steinpilzen und sautierter Wachtelbrust	
<i>Creamy carnaroli-risotto with fresh ceps,</i>	
<i>pan fried guinea fowl breast and balsamic-reduction</i>	
<i>Risotto caranoli ai porcini freschi,</i>	
<i>suprema di quaglie arrosto e riduzione al balsamico</i>	
Hausgemachte Casarecce mit Trüffelbutter	19.00/27.00
und gegrillten Jakobsmuscheln	
<i>Homemade Casarecce with Truffel butter and grilled cockleshells</i>	
<i>Casarecce fatte in casa con burro al tartufo e capesante alla griglia</i>	
Ziegenkäse-Gnocchi mit Rahm, Baby- Spinat	17.00/24.00
geschmorten Ramatini- Tomaten und Bergpfeffer	
<i>Goat's cheese-Gnocchi with cream, baby spinach</i>	
<i>braised Ramatini- tomatos and pepper</i>	
<i>Gnocchi al caprino e panna,</i>	
<i>spinaci novelli, pomodori ramati e pepe</i>	

Fischgerichte

Fish dishes / Piatti di pesce

Ganze Atlantik-Seezunge gebraten mit brauner Butter dazu Schlosskartoffeln, Blattspinat und Grilltomate <i>Roasted whole Atlantic sole with brown butter accompanied by shaped potatoes, spinach and grilled tomato Sogliola intera dell' atlantico al burro servita con patate tornite, spinaci e pomodoro grigliato</i>	48.00
Sautiertes Zanderfilet auf Balsamico-Puy-Linsen mit Portweinreduktion und weissem Pfefferschaum <i>Sautéed pikeperch fillet on balsamico-puy-lenses Port wine reduction and white pepper foam Lucioperca saltato su „Puy“ lenticchie al balsamico, riduzione al porto e schiuma di pepe bianco</i>	45.00
Auf der Haut gebratener Schottischer Lachs mit Chardonnay Schaum Sepia-Nudel und Butterkefen <i>On the skin pan fried Scottish salmon with Chardonnay sauce Sepia noodle and sugar peas Trancio di salmone arrostito con schiuma di Prosecco servito con Tagliatelle al nero di seppia e taccole</i>	39.00

Die Acla Klassiker

Acla classics / Classici Acla

Der traditionelle Wiener Tafelspitz Apfelkren, Schnittlauchsauce, Petersilienkartoffeln Rahmspinat und Wurzelgemüse <i>Traditional "Tafelspitz" Vienna style boiled in root vegetable stock with parsley potatoes and cream-spinach and chive sauce</i> <i>Il nostro tradizionale "bollito di manzo" viennese con verdura di radice con patate al prezzemolo e spinaci alla panna, salsa di mele e rafano e salsa all'erba cipollina</i>	45.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art Butterrösti und Gemüse garnitur <i>Original sliced veal Zurich style with crispy butter-rösti and vegetable garnish</i> <i>Sminuzzato di vitello alla zurighese con roesti e verdura</i>	45.00
Original Wiener Schnitzel Kartoffelstäbchen und Kartoffelsalat, Saisongemüse und kaltgerührte Preiselbeeren <i>The real "Wienerschnitzel" with country fries and potato salad, seasonal vegetables and mountain cranberry</i> <i>Crocante e delicata "Wienerschnitzel" con patate fritte country e insalata di patate, verdure miste e confettura di mirtilli rossi</i>	42.00

Herkunft Fleisch:

Kalb: Schweiz ; Rind: Schweiz, Argentinien* und Irland; Schwein: Schweiz
Geflügel und Kaninchen: Frankreich; Wild: Neuseeland, Europa

Origin meat:

Veal: Switzerland; Beef: Switzerland, Argentina* and Ireland; Pork/pig: Switzerland
Poultry and rabbit: France; Game: New Zealand, Europe

Provenienza carni:

Vitello: Svizzera; Manzo: Svizzera, Argentina* e Irlanda; Maiale: Svizzera
Volatili e coniglio: Francia; Selvaggina: Neozelandese, Europa

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* Can be produced with antibiotic and/or other antimicrobial growth promoters.

Grilladen

Grill / Griglia

Filet vom Ostschweizer-Rind 200g <i>Filet of the eastern Swiss beef 200g</i> <i>Filetto di manzo svizzero 200g</i>	52.00
Ostschweizer Kalbs-Entrecôte 200g <i>Swiss veal Entrecôte 200g</i> <i>Entrecote di vitello svizzero 200g</i>	52.00
Jungschweinkotelette "PrimBeef" 250g <i>Porkchops "PrimBeef 250g</i> <i>Cotoletta di maialino " PrimBeef" 250g</i>	39.00
Alpstein-Pouletbrust 160g <i>Swiss Corn fed Chicken 160g</i> <i>Suprema di Pollastra svizzera</i>	37.00

Zu jeder Grillade servieren wir Ihnen Saisongemüse und nach Wunsch:
Rösti, gebackene Kartoffelstäbchen, Kartoffelgratin, Reis,
Kräuterbutter, Sauce Bearnaise oder Kalbsjus

*The above grilled meat is served with seasonal vegetables and the side dish of your choice:
Rösti, country fries, gratinated potatoes or rice ,
herb butter, Sauce Bearnaise or Calfjus*

*Con tutte le carni grigliate serviamo verdure di stagione e a vostra scelta:
Rösti, patatine fritte country, gratin di patate o riso,
burro di erbe, Salsa Bernaise o fondo di vitello*

Herkunft Fleisch:

Schweiz: Rind, Kalb, Poulet, Schwein

Neuseeland/Australien: Wild, Lamm

Fleischgerichte

Meat dishes / Piatti di carne

Australische Lammhüftli im Heu gebraten mit Kräuter-Kartoffel-Mousseline und Wurzelgemüse <i>Australian lamb hip roasted in hay with herb-potato mousseline and root vegetables Scamone di Agnello australiano cotto nel fieno pure alle erbe e verdure di radice</i>	45.00
Jungschweinfilet mit Vicosopranner Malögin überbacken Bandnudeln und Baby Karotten <i>Pork chops with "Vicosopranner Malögin" baked over noodles and baby carrots Filetto di maialino con "Malögin" di Vicosoprano gratinato tagliatelle e carottine</i>	42.00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangensauce gebratene Kartoffel Terrine und Mandel-Broccoli <i>Roasted duck breast on Orange sauce roasted potato terrine and almond-broccoli Petto d'anatra rosolata al succo d'arancia, terrina di patate arrostate e broccoli alle mandorle</i>	39.00
Acla „Surf & Turf“ 200g Schweizer Rindsfilet & Black-Tiger Garnele, Krustentier und Madeirasauce, sautierte Schlosskartoffeln und Blattspinat <i>Acla „Surf & Turf“ 200g Swiss Beef Fillet & Black Tiger Prawn, Crustacean and Madeira sauce, sautéed potatoes and leaf spinach Acla " Surf & Turf" 200g Filetto di manzo e gamberoni salsa di crostacei e madeira, patate saltate e spinaci</i>	54.00

Desserts

Sweets / Dolci

Crème Brulée mit eingelegten Pflaumen und Glühwein-Glace <i>Crème Brulée with plums and mulled wine-ice-cream</i> <i>Crème Brulée con prugne e gelato al vin brulée</i>	17.00
Dreifarbige Schokoladenmousse „Schweizerhof“ <i>Chocolate mousse Schweizerhof style</i> <i>Mousse al cioccolato Schweizerhof</i>	15.00
Pecan-Pie mit Cranberry-Gratiné und Zwergorangen <i>Pecan pie with cranberry granite and kumquat</i> <i>Pecan pie con mirtilli rossi gratinati e kumquat</i>	17.00
Tartufo mit Kirschen und Bourbon-Schokoladen Sponge <i>Tartufo with cherries and bourbon chocolate sponge</i> <i>Tartufo con ciliegie spuma di cioccolato bourbon</i>	17.00
Gewürz-Birnen-Gratin mit Honig-Whiskey-Glace und Baumkuchen <i>Spice and pear gratin with honey-whiskey ice-cream and tree cake</i> <i>Pere piccanti gratinate con gelato al miele e Whiskey e tronchetto</i>	19.00

Käse

Cheese / Formaggi

Schweizer Käsespezialitäten auf dem Teller serviert dazu Grissini, Birnenbrot von der Bäckerei Bad und Feigensenf <i>Swiss cheese specialities served on the plate</i> <i>with grissini, pear-bread from the bakery Bad and a fig-mustard</i> <i>Specialità di formaggio svizzero sul piatto</i> <i>con grissini, con pane alle pere di panificio Bad e senape di fichi</i>	24.00
--	-------

Preise für kleine / grosse Portion, in Schweizer Franken inkl. 8%MwSt.
Prices for small / big portion, in Swiss francs incl. 8% VAT
Prezzi per piccole / grandi porzioni, in franchi Svizzeri incl. 8% IVA