

# Vorspeisen

	1/2 Port.	1/1 Port.
Wildrauchlachs Tartare im Glas mit Entenleber und Aprikosen Chutney dazu Hüttenkäse mit Avocado und Rusticobaguettes		SFr. 25.00
Bündner Plättli	SFr. 19.00	SFr. 25.00
Hirsch-Carpaccio Hirschtrockenfleisch mit Rusticobaguettes	SFr. 19.50	SFr. 25.00
Involtini di Bresaola Valtellinese mit Kräuter Frischkäse, Rucola und Steinpilzen	SFr. 18.00	SFr. 23.00
Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil Lauwarme Hirschfiletfächer an Blattsalatbouquet und Trüffelpesto	SFr. 22.00	SFr. 32.00
Joggi`s Filetbeefsteak Tartare	SFr. 25.00	SFr. 35.00
Geisskäse mit Feigen auf Heissem Stein		SFr. 16.00

## Unsere hausgemachten Suppen

Orangen-Kürbis-Jngwercrèmesuppe	SFr.	12.00
Bündner Gerstensuppe	SFr.	12.00
Rindskraftbrühe mit Capuns	SFr.	11.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	SFr.	11.00

## Salate

Grüner Blattsalat	SFr.	9.50
Gemischtes Salatbouquet	SFr.	12.00
Nüssli Salat Alpjob mit Cherry Tomaten, Eier, Speck, Champignon, Hüttenkäse und Brotcroûtons	SFr.	17.00
Rucola Salat mit Cherry Tomaten und Parmesanspäne	SFr.	15.00

## Pasta Spezialitäten

Penne Äpler Art "Alm-Öhi" SFr. 22.00  
Rahm, Eier, Käse, Speck

Penne al Pomodoro SFr. 18.00

Penne aglio, olio e peperoncino SFr. 19.00  
Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten

Penne Basilikum-Bärlauch Pesto SFr. 22.00

Hausgemachte Tagliolini paglia e fieno SFr. 28.00  
al Salmone e Vodka  
zweifarbige Nudeln mit Lachsstreifen, Wodka und Rahm

Hausgemachte Tagliolini paglia e fieno SFr. 28.00  
ai funghi Porcini  
zweifarbige Nudeln mit Steinpilzen und Tomatenwürfeln

## Der Chef empfiehlt

### Risotto ai funghi Porcini "del Padrone"

Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano

SFr. 30.00

### Hausgemachte "Capuns Grischun"

an einer feinen Rahmsauce

SFr. 24.00

### Hausgemachte Bündner Äpler Magerquarkpizokel

mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse

SFr. 22.00

## Und für unsere Kleinen Gäste

### Schniipo "Heidi"

Panierte Schnitzel mit Pommes "Golden Country Fries"

SFr. 17.00

### Penne "Peter"

Penne mit Rahm, Eier, Käse, Speck

SFr. 14.00

Dazu ein Dessert als Überraschung!

## Hausspezialitäten

**Piccata alla Milanese mit Risotto "del Padrone"** SFr. 45.00  
Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken mit Risotto del Padrone

**Kalbsgeschnetzeltes "Tschuggen"** SFr. 39.00  
mit feiner Butter Rösti

**Damiano`s Kalbs-Leberli** SFr. 35.00  
mit feiner Butter Rösti

Das haben Sie noch nie gehabt!

**"Tschuggen" Filet-Beef Burger** SFr. 42.00  
Rindsfilet, Entenleber, Coleslaw Salat  
mit Feigen-Senfsauce im Focciabrot

**Monsteiner-Treber Schweinskotelette Cordon-Bleu** SFr. 39.00  
mit Pommes "Golden Country Fries" und Gemüsevariation  
Gordon Bleu serviert mit Bergkäse und Rohschinken gefüllt

**Engadiner Hackbraten (Tuortun)** SFr. 32.00  
an einem Thjmnian-Malanserjus dazu servieren wir eine Polenta- Rösti

# Wild auf Wild

Hirschfiletstreifen Preiselbeer -Wildrahmsauce SFr. 39.00  
Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel  
an einer Preiselbeer -Wildrahmsauce

Hirschfilet-Mignon Trüffelrahmsauce "Flüelatal" SFr. 42.00  
Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel

"Tschuggen" Wildspieß Grilliert SFr. 45.00  
vom "Big Green Egg"  
Preiselbeeren, Früchte und hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel

## Auf Vorbestellung

Wild Fondue Chinoise SFr. 55.00  
(ab 2 Personen)  
Reh- Hirsch- Gamsfleisch

Fondue Chinoise SFr. 55.00  
(ab 2 Personen)  
Rinds-Kalbs-Schweins-Truthan

Dazu servieren wir 10 verschiedene Hausgemachte Saucen und Frische Chips a Discretion

## Vom Grill "Big Green Egg"

Bison Entrecôte	300 gr.	SFr.	55.00
Doppeltes Ribeye Steak "Black Angus Beef"	450 gr.	SFr.	58.00
Ribeye Steak "Black Angus Beef"	250 gr.	SFr.	45.00
Rindsfilet "Black Angus Beef"	220 gr.	SFr.	48.00
Pferdefilet	220 gr.	SFr.	43.00

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes "Wedgges Kartoffeln",  
Gemüsevariation Café de Paris und Sauerrahm

Gaicho Beef Argentinien von Aberdeen-Black-Angus-Rindern  
Dieses Premium-Beef zeichnet sich durch hervorragende  
Aromatik, kernigem Biss und appetitlicher Saftigkeit aus.

### Fleisch Deklaration

Schweinefleisch:	Davos / Prättigau
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz / Australien
Poulet:	Schweiz / Frankreich
Wild- Hirsch:	Bündner Jagd / Neuseeland
Pferd:	Australien
Rind:	Argentinien/Australien
Bison:	Australien

# Käsefondues

(ab 2 Personen)

SFr. 25.00

## Hütten Käsefondue

mit Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Bresaola

SFr. 30.00

## Käsefondue "Tartufo"

mit Trüffeln

SFr. 35.00

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.