

# *Salate vom Buffet*

*Kleiner gemischter Salat als  
Vorspeise / Beilage*

*Fr. 9.80*

*Grosser Salatteller mit gekochtem Ei*

*Fr. 16.50*

*Knoblauchbrot klein*

*Fr. 5.60*

*Knoblauchbrot gross*

*Fr. 7.50*

*Pasta und Risotto*

*Spaghetti al pomodoro*

*mit hausgemachter Tomatensauce*

*als Vorspeise Fr. 12.50, als Hauptgang*

*Fr. 15.50*

*Spaghetti al Ragù (Bolognese)*

*hausgemachte Ragùsauce*

*als Vorspeise Fr. 16.50, als Hauptgang*

*Fr. 19.50*

*Spaghetti alla Carbonara*

*mit Speck, Rahm und Ei*

*als Vorspeise Fr. 16.50, als Hauptgang*

*Fr. 19.50*

*Spaghetti all'arrabbiata*

hausgemachte Tomatensauce mit Peperoncini

(Scharf!)

als Vorspeise Fr. 15.50, als Hauptgang

Fr. 18.50

Spaghett aglio e olio

mit Knoblauch, Olivenöl, Peterli und

Peperoncini (scharf!)

als Vorspeise Fr. 15.50, als Hauptgang

Fr. 18.50

*Spaghetti al pesto genovese*  
*hausgemachte Basilikumsauce*  
*als vorsepeise Fr. 16.50, als Hauptgang*  
*Fr. 19.50*

*Fiocchi di formaggio e pere*  
*Teigtaschen gefüllt mit Käse und Birnen*  
*serviert an einer Salbeirahmsauce*  
*als vorsepeise Fr. 18.50, als Hauptgang*  
*Fr. 20.50*

*Raviolotti con Polenta e Montasio*

Ravioli gefüllt mit Polenta und  
Montasiokäse

serviert an einer hausgemachten Demiglace

– Tomatensauce

als Vorspeise Fr. 18.50, als Hauptgang

Fr. 20.50

Acquerello Risotto mit Steinpilzen

und Eierschwämmen

Acquerello sagt man sei der Non plus

Ultra Risotto

*als Vorspeise Fr. 19.50, als Hauptgang*

*Fr. 22.50*

*Nudeln Hausmacherart*

*Tomatierte Rahmsauce mit Speck*

*als Vorspeise Fr. 16.50, als Hauptgang*

*Fr. 19.50*

*Nudeln „Marcello“*

*Tomatierte Rahmsauce mit Speck, Pesto*

*und Peperoncini (scharf!)*

*als Vorspeise Fr. 16.50, als Hauptgang*

*Fr. 19.50*



# *Aus der Pfanne*

*Rindfleischspiess ca. 200g, der  
Pöschtli – Geheimtipp*

*mit unseren hausgemachten Saucen serviert*

*Fr. 33.50*

*Lammfilets ca. 200g  
mit in Knoblauch und Kräutern  
gedünsteten Cherrytomaten*

*Fr. 33.50*

*Kalbsschnitzel paniert ca. 180g*

*Fr. 36.50*

*Kalbscordon-bleu „Marcello“  
gefüllt mit Salame piccante und  
Taleggiokäse*

*Fr. 39.50*

*Schweinscordon-bleu*

*Der Klassiker gefüllt mit Hinterschinken  
und Bündner Bergkäse*

*Fr. 29.50*

*Schweinsfilet im Speckmantel  
serviert auf einer Steinpilz -  
Eierschwammrahmsauce*

*Fr. 36.50*

*Rindsschmorbraten vom Hohrücken  
mariniert und geschmort in Malanser  
Blauburgunder*

*Fr. 29.50*

*Rindsfiletmignons*

*serviert auf einer Steinpliz -  
Eierschwammrahmsauce*

*Fr. 44.50*

*Beilagen nach Wahl*

*Pommes frites, Rösti croquetten,*

*Salzkartoffeln*

*Trockenreis, Nudeln in Butter, Risotto*

*nature*

# *Fische und Krustentiere*

*Eglifilets gebraten, hausgemachte*

*Sauce Tartar*

*Salzkartoffeln oder Trockenreis*

*Fr. 27.50*

*Riesencrevetten am Spiess*

*mit Knoblauch, Kräutern und gedünsteten*

*Cherry Tomaten*

*Fr. 29.50*

# *Winter – Spezial*

*Käse Fondue moitié – moitié, ab 2*

*Personen*

*Pro Person Fr. 24.50*

*Auf Wunsch zusätzlich mit folgenden*

*Beilagen:*

*30g Bündnerfleisch Fr. 6.00*

*Mit Trüffelessenz Fr. 6.00*

### **Fleischdeklaration**

Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von steinkeller & hunger Lebensmittel AG in Jenins, weiter vom Prodega Markt in Chur und je nach Angebot aus der Region

Das Fleisch kommt aus folgenden Ländern:  
Rind Edelstücke Import: Australien, USA  
Rind normal: Schweiz  
Lammfleisch Import: Neuseeland, Australien  
Truthahnfleisch: EU, Brasilien und Argentinien  
Kalbfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Schweiz  
Wurstwaren: Schweiz und Italien  
Trockenfleisch: Schweiz  
Wildfleisch: Neuseeland/Argentinien/Schweiz

Importfleisch und Importgeflügel können mit Antibiotika und/oder mit wachstumsfördernden Mitteln versehen **sein**

*Auf Vorbestellung ab 2  
Personen*

*Paella Valenciana*

*Pro Person Fr. 38.00*

## *Tatarenhut*

*Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel  
und Riesencrevetten,*

*total ca. 220g*

*Pro Person Fr. 40.00*

*Fondue Bourguignonne mit*

*Rindsfilet, ca. 200g*

*Pro Person Fr. 46.00*



*Fondue Chinoise mit Rindsfilet,*

*ca. 200g*

*Pro Person Fr. 46.00*

*Fondue Chinoise gemischt*

*Rind, Kalb, Schwein, Lamm und*

*Geflügel, ca. 220g*

*Pro Person Fr. 40.00*

*Für Spezielle Anlässe bis*

*ca. 40 Personen*

*machen wir Ihnen gerne eine*

*Offerte für ein*

*Menu nach Ihrem Gusto*