



Benvenuti allo Schweizerhaus



Da noi, allo Schweizerhaus, tutti i prodotti sono freschi e preparati al momento e quando è possibile sono tutti prodotti della regione.

Intolleranza al glutine o al lattosio?

Abbiamo segnato tutte le pietanze senza glutine e senza lattosio con le seguenti sigle: **L** (lattosio), **G** (glutine), **V** (vegetariano).

Inoltre, per la maggior parte dei piatti principali, potrete ordinare anche una porzione piccola. (Riduzione di CHF 5.00)

Faremo il possibile per servirvi velocemente, in modo attento ed accurato, sperando di farvi passare un magnifico soggiorno.

Vi preghiamo di informarci durante l'ordinazione se desiderate conti separati. Purtroppo una volta concluso l'ordine non è più possibile dividere il conto. Grazie.

„Viva und an Guata mitanand“!



Jürg & Karoline Wintsch, Gastgeber und Andrea Berti, Küchenchef



Welcome to the Schweizerhaus!

Bienvenu au Schweizerhaus!



All our products are fresh, food is prepared à la minute and we mostly use products from the area, if possible.

For guests with intolerance of gluten or lactose

we marked the dishes without gluten
and without lactose as follows:

L (lactose free), **G** (gluten-free), **V** (vegetarian).

For any other allergies don't hesitate to ask our staff.

If you wish a smaller portion, which is possible with most of our main dishes. The reduction is CHF 5.00.

We will try our best to serve you quickly, carefully and accurately, hoping to make you spend a wonderful stay.

Please inform us in advance if you would like to pay separately. Afterwards unfortunately it is not possible to split the bill. Thank you.

Nos repas sont préparés à la minute et les produits sont frais, et en plus nous utilisons les produits de la région, se possible.

Pour les hôtes avec intolérance de gluten ou lactose
nous avons marqué les menus que nous vous pouvons servir
sans gluten et sans lactose come suit:

L (sans lactose), **G** (sans gluten), **V** (vegetarien).

Si vous avez d'autres allergies n'hésitez pas à nous demander.

Si vous préférez une portion plus petite,
c'est possible avec la majorité des nos plats principaux.
La réduction est de CHF 5.00.

Nous ferons de notre mieux pour vous servir rapidement, si prudent et précis, dans l'espoir de vous faire passer un séjour merveilleux.

Nous vous prions de nous communiquer en avance si vous voulez des comptes séparés. Plus tard malheureusement ce n'est plus possible de diviser l'addition. Merci.

Viva und an Guata mitanand!



Our meat and sausages are coming from first-class suppliers and the following countries:
Beef: CH; Veal: CH, Bregaglia; Lamb: CH, Bregaglia; Game depends on the season CH and EU; Poultry: CH
Smoked salmon: Norway; Trout: Switzerland; Seabass: Greece; Scampi: Vietnam.

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Menu

18:00 – 21:00

Regional Menu

Carpaccio di carne secca dei Grigioni GL

con marroni, menta, scaglie di Parmigiano e salsa al limone

Saltimbocca di capriolo

su salsa al vino rosso, risotto allo zafferano, pera al vino rosso e spinaci freschi

Gratin di frutti di bosco con gelato alla vaniglia G

*

Carpaccio of Grisons air-dried beef GL

with chestnuts, mint, Parmesan and lemon dressing

Venison saltimbocca

with Grisons ham, red wine sauce, saffron risotto, spinach, red wine poached pear

Warm berry gratin with vanilla ice cream G

*

Carpaccio de viande des Grisons GL

avec marrons, menthe, Parmesan et dressing de lime

Saltimbocca de chevreuil au jambon cru des Grisons à la sauce au vin rouge

risotto au safran poire au vin rouge et épinards

Gratin aux fruits des bois avec glace à la vanille G

*

Menu: CHF 72.00

Piatto principale / main course / plat principal: CHF 41.00



Insalate / Salads / Les salades

Schweizerhaus Salat	LV	15.00
Insalata Schweizerhaus diverse insalate con verdure di stagione, frutta, semi e crostini (a partire da 2 persone viene servita in un'insalatiera)		
Schweizerhaus salad different salads with seasonal vegetables, fruits, seeds and croutons (served family style for 2 or more people)		
Salade Schweizerhaus différentes salades avec légumes de saison, fruits, grains et croûtons (à partir de 2 personnes servi dans un saladier)		
Blattsalat	LGV	13.00
Insalata verde / Leaf lettuce salad / Salade verte		
Nüssli- und Rucolasalat		19.00
Insalata di soncino e rucola con speck, crostini, uovo e semi di girasole Lamb's lettuce and rocket salad with bacon, croutons, egg and sunflower seeds Salade mâche et roquette avec lard, croutons, œuf et graines de tournesol		
<u>Salse fatte in casa a scelta:</u> Balsamico LG V, francese G , fichi-senape GV <u>Homemade salad dressings of your choice:</u> balsamic LG V, french G , fig mustard GV <u>Différents dressings à choisir:</u> balsamique LG V, française G , moutard-figue GV		

Zuppe / Soups / Les potages

Bündner Gerstensuppe		14.50
Minestra d'orzo dei Grigioni / Grisons barley soup / Potage à l'orge des Grisons		
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LG V	14.50
Minestra di carote e zenzero con coriandolo Carrots and ginger soup with coriander Soupe de carottes et gingembre avec coriandre		
Flädlisuppe		12.00
Consommé Celestina / Consommé Celestine / Consommé Célestine		
Maronicrèmesuppe von und mit Bergeller Dörrmaroni	GV	14.50
Crema di marroni con castagne Chestnut cream soup Crème de marrons aux marrons		



Antipasti / Starter/ Les entrées

Polenta Taragna	VG	klein	18.50
mit Gorgonzola überbacken		gross	24.00
Spinat, sautierte Steinpilze			
Polenta Taragna gratinata con Gorgonzola			
spinaci e funghi porcini trifolati			
Polenta Taragna gratinated with Gorgonzola			
Spinach and porcini mushrooms			
Polenta Taragna gratiné au Gorgonzola			
avec épinards e cèpes			
Eglifilet mit Mandeln	G		24.00
auf Nüsslialat mit Radieschen an Walnuss-Dressing			
Filetti di persico con mandorle			
su insalata di soncino e ravaenlli con salsa di noci			
Perch filets with almonds			
on lamb's lettuce and radishes, with nuts dressing			
Filets de perche aux amandes			
sur salade mâche et radis roses à la sauce aux noix			
Bündnerfleisch-Carpaccio	LG		24.00
Carpaccio di carne secca dei Grigioni con marroni, menta, scaglie di Parmigiano, salsa al limone			
Carpaccio of Grisons air-dried beef with chestnuts, mint, Parmesan and lemon dressing			
Carpaccio de viande des Grisons avec marrons, menthe, Parmesan et dressing de lime			
Rindstatar	LG	klein	23.00
Tartar di manzo con pane tostato e burro		gross	35.00
Beef tartar served with toasted bread and butter			
Tartare de boeuf avec pain grillé et beurre			
Lauwarmer frischer Ziegenkäse von Tschlin	GV		21.00
Formaggio di capra fresco tiepido di Tschlin			
su verdure grigliate e miele			
Lukewarm fresh goat cheese from Tschlin on grilled vegetables and honey			
Fromage de chèvre frais tiède de Tschlin sur des légumes grillés et du miel			

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetarianegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Piatti principali / Main courses / Plats principaux Pesce / Fish / Les poissons

Wolfsbarschfilets «acqua pazza»	42.00
Wolfsbarschfilets in einem Sud mit Weisswein Knoblauch, Basilikum, und frischen Datteltomaten Salzkartoffeln und Brokkoli	
Filetti di branzino „acqua pazza”	
Filetti di branzino cotti nel proprio brodo con vino bianco, aglio, basilico e pomodori datterini freschi, patate lesse e broccoli	
Sea bass filets “acqua pazza”	
Sea bass filets cooked in their own broth with white wine, garlic, basil and fresh date tomatoes, boiled potatoes and broccoli	
Filets de loup de mer «acqua pazza»	
Filets de loup de mer cuits dans son bouillon avec du vin blanc, ail, basilic et tomates dattes fraîches, pommes de terre nature et brocolis	
Saiblingfilets «Engadiner Art»	39.00
mit Bündnerfleisch und Nüssen, Weissweinsauce, Reis und Spinat	
Filetto di salmerino alla engadinese	
con carne secca e noci, salsa al vino bianco riso e spinaci	
Char fillet “Engadin style”	
with Grisons air-dried beef and nuts white wine sauce, rice and spinach	
Filet d’omble chevalier “engadinois”	
viande des Grisons e noix sauce au vin blanc, riz et épinards	
Grillierter Fischteller	44.00
Eglifilets, Wolfsbarsch, Saibling und Crevetten Rosmarinkartoffeln und Spinat, Remouladensauce	
Grigliata mista di pesce	
Filetti di persico, branzino, salmerino e gamberetti patate al rosmarino e spinaci, salsa rémoulade	
Mixed fish plate	
Perch filets, sea bass, char and shrimps rosemary potatoes and spinach, rémoulade sauce	
Assiette de poissons grillés	
Filets de perche, loup de mer, omble chevalier et crevettes des pommes au romarin et épinards, sauce rémoulade	
Tagesfisch fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen	Preis auf Anfrage
Pesce del giorno	prezzo su richiesta
chiedi al nostro personale di servizio	
Fish of the day	price on request
ask our service staff	
Poisson du jour	prix sur demande
demandez au personnel	

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Piatti tradizionali / regional specialities

Capuns		27.00
Capuns una specialità grigionese, foglie di bietola farcite con pasta, salsiccia tritata ed erbette gratinate con formaggio		
Capuns a regional speciality: made with Spätzli dough, air dried beef and herbs, wrapped in a Swiss chard leaf and gratinated with cheese		
Capuns une spécialité des Grisons, feuilles des blettes farcies avec salsiz haché et des herbes, gratinées avec fromage		
Pizokels		24.00
Pizokels una specialità grigionese, la pasta può essere paragonata a quella degli „spätzli“, serviti con lardo, formaggio e cipolla		
Pizokels is a well known Grisons dish a kind of “Spätzli” served with bacon, cheese and onions		
Pizokels une spécialité des Grisons la pâte peut être comparée à celle des «spätzli» avec fromage, oignons et lard		
Duett von Capuns und Pizokels		28.00
Duetto di Capuns e Pizokels		
Duet of Capuns and Pizokels		
Duo de Capuns et Pizokels		
Pizzoccheri valtellinese	V	27.00
Pizzoccheri valtellinesi		
Tagliatelle di grano saraceno con spinaci, patate, formaggio, cipolle, aglio e salvia		
Valtellina Pizzoccheri		
buckwheat pasta with spinach, potatoes, alpine cheese, herbs, garlic and sage		
Pizzoccheri valtellinese nouilles de sarrasin avec épinards pommes de terre, fromage de montagne, ail et sauge		
Auberginen alla parmigiana	V	26.00
Parmigiana di melanzane / Eggplant alla parmigiana / Aubergines au Parmesan		
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory		
Spaghetti fatti a mano dalla Pasta-Factory di Poschiavo		
Handmade spaghetti from the Pasta Factory of Poschiavo		
Spaghetti de la Pasta-Factory de Poschiavo		
alla napoletana	LV	19.50
alla bolognese	L	23.00
Piri Piri	L	29.50
Piri Piri con gamberoni, peperoncini, pomodori datterini, aglio, basilico fresco e olio d'oliva		
Piri Piri with king prawns, chilli, date tomatoes, garlic, fresh basil and olive oil		
Piri Piri avec crevettes royales, piment, tomates dattes, ail, basilic frais et huile d'olive		

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Rösti

Lachs-Rösti	G	29.00
Rösti salmone affumicato con spinaci e crème fraîche Rösti with smoked salmon, spinach and crème fraîche Rösti au saumon fumé avec épinards et crème fraîche		
Garten-Rösti	LGV	27.00
Rösti giardiniera con verdure miste e salsa al rosmarino Garden Rösti with mixed vegetables and rosemary sauce Rösti jardinière avec légumes et sauce au romarin		

Classici / Dauerbrenner und Klassiker

Engadiner Topf		45.00
Piatto engadinese filetti di manzo, maiale e vitello serviti con pizokels, pomodoro grigliato e fagioli secchi svizzeri Engadin Pot pork, beef and veal “pizokles”, grilled tomato and swiss dried beans Marmitte engadinoise filet de bœuf, de porc et de veau avec pizokels, tomates grillées et haricots verts séchés		
„Züri-Gschnätzlets“		43.00
Sminuzzato „alla zurighese“ sminuzzato di vitello salsa alla panna con funghi, rösti „Züri-Gschnätzlets“ sliced veal in a cream sauce with mushrooms with rösti „Züri Gschnätzlets“ emincé de veau bio de la Bregaglia à la crème avec champignons, avec rösti		
Wiener Schnitzel	L	43.00
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte <u>o</u> spaghetti al pomodoro Breaded veal cutlet with french fries <u>or</u> tomato spaghetti Escalope de veau panée pommes frites <u>ou</u> spaghetti aux tomate		
Cordon bleu		45.00
Scaloppina di vitello farcita con prosciutto crudo e formaggio carote glassate, patate al rosmarino Veal cutlet filled with raw ham and cheese glazed Vichy carrots, rosemary potatoes Cordon bleu escalope de veau farcie au jambon et fromage carottes glacées, pommes de terre au romarin		

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetarianevegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Riz Casimir L 41.00

Riso "Casimiro" sminuzzato di vitello arrostito
con salsa piccante al curry, guarnito con frutta, banana fritta e riso al burro

Kashmiri rice roasted veal strips
in a spicy curry sauce with rice, fruits and deep fried banana

Riz Casimir emincé de veau
rôti à la sauce au curry avec fruits, banane rôtie et riz au beurre

„Früchte Casimir“ LV 29.00

„Frutti Casimiro“
frutti arrostiti alla salsa di curry piccante, con banana fritta e riso

Kashmiri Fruit fruit in a spicy curry sauce rice and fried banana

Fruits „Casimir“
fruits à la sauce au curry avec banane frite et riz au beurre

Rehsaltimbocca 41.00

Saltimbocca di capriolo con prosciutto crudo dei Grigioni su salsa al vino rosso
risotto allo zafferano, pera al vino rosso e spinaci freschi

Venison saltimbocca with Grisons ham and red wine sauce,
saffron risotto, spinach and red wine poached pear

Saltimbocca de chevreuil au jambon cru des Grisons à la sauce au vin rouge
risotto au safran, poire au vin rouge et épinards

Hirschpfeffer 39.00

mit Polenta Taragna, Maroni und Rotweinbirne

Salmì di cervo con polenta taragna, marroni e pera al vino rosso

Jugged deer with polenta taragna, chestnuts and red wine poached pear

Civet de cerf avec polenta taragna, marrons et poire au vin rouge

Chateaubriand (ab zwei Personen, Preis pro Person) 63.00

Chateaubriand (a partire da 2 persone, prezzo a persona) filetto di manzo (200 g a persona),
guarnito con verdure, servito con salsa bernese e contorno a scelta
(per una cottura accurata ci vogliono circa 30 minuti)

Chateaubriand (2 persons minimum, price per person) steak fillet (200 g per person),
with assorted vegetables, béarnaise sauce and a side dish of your choice
(medium cooked takes about 30 minutes)

Chateaubriand (à partir de 2 personnes, prix par personne), filet de bœuf (200 g par
personne) richement garni avec légumes, sauce béarnaise, garniture à choix
(temps de cuisson environ 30 minutes)

Garstufen von Fleisch:

Deutsch

roh
blutig
halb durch
durch

Italianisch

blu
al sangue
medio
ben cotto

Französisch

bleu
saignant
à point
bien cuit

Englisch

rare
medium rare
medium
done

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariane / vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Grill

Rindsentrecôte 220g 39.00
dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

Costata di manzo con burro alle erbe

Entrecôte with herbs de Provence,

Entrecôte aux herbes de Provence

Tagliata vom Rindsentrecôte 220g 45.00
mit sautierten Steinpilzen

Rosmarinkartoffeln und Grilltomate

Costata di manzo con funghi porcini trifolati

patate al rosmarino e pomodoro grigliato

Entrecôte with porcini mushrooms,
rosemary potatoes and grilled tomato

Entrecôte aux cèpes,

pommes au romarin et tomate grillée

Kalbspillard 160 g 33.00

Paillard di vitello serviti con burro alle erbe fatto in casa

Veal paillard served with homemade herb butter

Paillard de veau Tous les plats sont servis avec beurre aux herbes fait maison

Rindsfilet 200 g 42.00

Filetto di manzo / **Beef fillet** / **Filet de bœuf**

Beilagen / Contorni / Side dishes / Garnitures

patatine fritte o patate al rosmarino **French fries** or **Rosemary potatoes** 6.50

Pommes frites ou pommes au romarin

verdure del giorno o rösti **vegetables of the day** or **Rösti** 7.50

légumes de jour ou rösti

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung, ab zwei Personen, Preis pro Person) 61.00

Fondue chinoise (solo su prenotazione), partire da 2 persone, prezzo a persona)

fettine sottili di vitello, di maiale e di manzo (180 g) fatte bollire nel brodo.

Servite con riso e diversi delicati contorni. Alla fine si può gustare il brodo saporito.

Fondue chinoise (only with reservation, from 2 persons, price per person)

Very thin slices of veal, pork and beef (180 g) cooked in the broth.

Served with rice and many delicious garnishing and at the end you may enjoy this tasty broth.

Fondue chinoise (sur réservation, à partir de 2 personnes, prix par personne)

Fines tranches de veau, de porc et de bœuf (180g)

bouilli dans un bouillon, riz et garniture riche. A la fin on mange le bouillon d'un goût parfait.

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



Als Vorspeise oder zu Käsefondue/Raclette empfehlen wir

Kleiner Bündnerfleisch-Teller **LG** 21.00
Carne secca dei Grigioni / Grisons air-dried beef platter
Viande des Grisons

Kleiner Bündnerteller **G** 21.00
Affettato grigionese prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni,
salametto di cervo, e formaggio montanaro della Bregaglia
Grisons platter raw Grisons ham, Grisons air-dried beef,
deer salami and mountain cheese from Bregaglia
Plat des Grisons jambon cru de la région,
viande des Grisons, salsiz de cerf et fromage du Bergell

Fondues/Raclette

Solo in / only in / seulement à Engadiner Stübli

Raclette (200 g) 31.00
Raclette (200 g) servita con patate e diversi contorni: cipolline,
cetrioli sott'aceto, funghi e ananas
Raclette (200 g) served with potatoes, pearl onions, pickles, mushrooms and pineapple
Raclette (200 g) avec pommes de terre et garnitures variées:
petits oignons, cornichons, champignons, ananas

Traditionelles Käsefondue 31.00
Fonduta al formaggio tradizionale
Traditional cheese fondue / Fondue au fromage traditionnelle

Käsefondue mit Steinpilzen 35.00
Fonduta al formaggio con funghi porcini
Cheese fondue with porcini mushrooms / Fondue au fromage aux cèpes

Käsefondue moitié-moitié 34.00
Fonduta al formaggio moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois)
Cheese fondue moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois)
Fondue au fromage moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois)

Tutte le fondue vengono servite con dadini di pane e/o patate. Su richiesta: luminosa e ariosa, serviamo la fonduta al formaggio con spumante (al posto del vino bianco) e da gustare con un filo di olio al tartufo (gratuito).

Le fondute al formaggio e la raclette – a partire da 2 persone, prezzo a persona anche possibile per solo una persona, supplemento CHF 5.00

All fondues are served with bread and/or potatoes. For a lighter version, we can serve the cheese fondue with sparkling wine, instead of white wine, and with a dash of truffle oil (no extra charge).

Cheese fondues and Raclette – price per person with a 2 persons minimum; for only 1 person additional charge of CHF 5.00

Toutes les fondues sont servi avec pain ou/et pommes de terre Sur demande: Pour une version plus légère, nous servons votre fondue au fromage avec vin mousseux, au lieu de vin blanc et avec un soupçon de l'huile de truffe (gratuit).

Fondue au fromage et Raclette - à partir de 2 personnes, prix par personne, aussi possible pour seulement une personne + CHF 5.00

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus