

Bündner Tavolata

20. Februar und 14. März 2026

Salatblätter mit Kartoffeldressing + Gemüse Pickles

Bergackerbohnen Hummus mit Fichtensprossen

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Salad leaves with potato dressing + vegetable pickles

Mountain bean hummus with spruce sprouts

Homemade sourdough bread

Rindsragout nach Grossmutter Art

Vegi: gebratene Trinser Bunkerpilze an Zwiebeljus

Bündner Bramata mit Speckbirne, Zwiebel + Salbei

Hausgemachte Capuns Sursilvans mit Bergkäse

Apfel- Wirsinggemüse

Beef ragout grandmother style

Vegetarian alternative: Bunker mushrooms from Trin with onion jus

Bündner Bramata with dried pear, onion + sage

Homemade Capuns Sursilvans with mountain cheese

Apple and savoy cabbage

Rötel Mousse mit Sauerkirschen und Buchweizen

Rötel Mousse with Sourcherries and buckwheat

Menü CHF 72.-

