

# 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

\*\*\*\*

**Röteli Mousse mit Sauerkirschen und Buchweizen**  
Röteli Mousse with Sourcherries and buckwheat

Menü CHF 72.-

