


# Vorspeisen

	Als Vorspeise	Als Hauptgang
<b>Riesengrillen, Jakobsmuscheln und Rauchlachs</b> auf Linsensalatbeet mit Mangosauce	CHF 24.00	
<b>Wildrauchlachs Tatar</b> mit Hüttenkäse, Avocado, Guacamole, Aprikosen Chutney	CHF 19.50	
<b>Vitello Tonnato</b> dünne Scheiben von zartem Kalbfleischbraten an einer sämigen Thunfischsauce	CHF 16.00	CHF 26.00
<b>Bresaola Valtellinese Carpaccio</b> mit Ruccola und Parmesanspäne	CHF 22.00	
<b>Luftgetrocknetes Hirsch-Carpaccio</b> Hirschtrockenfleisch mit Ruccola und Parmesanspäne	CHF 19.50	
<b>Jägersalat "da Damiano" Weidmannsheil</b> lauwarme Hirschfiletfächer auf saisonalem Salat-Bouquet und Trüffelpesto	CHF 21.00	CHF 32.00
<b>Tschuggen Filetbeefsteak Tatar</b>	70 gr. CHF 25.00	140 gr. CHF 38.00
<b>Geiskäse mit Feigenconfit</b>  auf heissem Schieferstein	CHF 16.00	

## Unsere hausgemachte Suppen

Kürbis-Marroni-Crèmesuppe mit frischem Ingwer  CHF 13.00

Bündner Gerstensuppe CHF 13.00

Rindskraftbrühe mit Capuns CHF 12.00


Rindskraftbrühe mit Flädli CHF 12.00

## Salate

Grüner Blattsalat  CHF 9.50

Gemischtes Salatbouquet  CHF 12.50

Nüsslisalat (Alpjob)

Cherry Tomaten, Champignon, Eier, Speck und Brot-Crouton  
ohne Speck 

CHF 18.50

# Hausgemachte Pasta und Risotto

<b>Penne Äpler-Art "Alm-Öhi"</b>	CHF 24.00
mit Rahm, Käse, Speck und gerösteten Zwiebeln	
<b>Bio Pasta Orecchiette mit Wildgehacktes</b>	CHF 24.00
<b>Penne al Salmone e vodka</b>	CHF 26.00
mit Lachsstreifen, Vodka und Tomatenrahmsauce	
<b>Bündner Äpler Magerquarkpizokel</b>	CHF 24.00
mit Bündnerfleischstreifen, Rahm, Wirsing und Käse	
<b>Risotto al funghi Porcini "del Padrone"</b>	CHF 28.00
Safran-Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano	
<b>Hausgemachte Bündner Capuns "Grischun"</b>	CHF 26.00
an einer feinen Rahmsauce mit Käse überbacken	



# Hauspezialitäten

Kalbsgeschnetztes "Tschuggen"

mit feiner Butter-Rösti

CHF 39.00

Damiano`s Kalbs-Leberli

mit feiner Butter-Rösti

CHF 38.00

## Wild auf Wild

Hirschfiletstreifen an Preiselbeeren-Wildrahmsauce

Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte

CHF 42.00

Hirschfilet-Mignon an Trüffelsauce "Flüelatal"

Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte

CHF 48.00

"Tschuggen" Wildspieß Grilliert

Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Früchte

CHF 48.00

Wir servieren Ihnen unsere Wildgerichte  
mit hausgemachte Spinat-Magerquarkpizokel

# VOM LAVASTEIN-GRILL

Swiss Black Angus Rinds Entrecôte	200 gr. CHF 48.00
Doppeltes Swiss Black Angus Rinds Entrecôte	450 gr. CHF 78.00
Swiss Black Angus Rindsfilet	200 gr. CHF 58.00
Swiss Black Angus Rinds Ribeye Steak	220 gr. CHF 45.00
Doppeltes Swiss Black Angus Rinds Ribeye Steak	450 gr. CHF 75.00

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Dippers-Kartoffeln,  
saisonales Gemüse und "Grischuna-Butter"

unsere Fleischprodukte haben einen besonderen  
milden Geschmack und eine aussergewöhnliche Zartheit

Schweinefleisch:	Schweizer Kräuterschwein
Kalbsfleisch:	Schweizer Farmer Kalb
Lammfleisch:	Schweiz/ Schottland
Geflügel:	Schweiz/ Frankreich
Wild:	Bündner Jagd/ Neuseeland
Rind:	Schweizer Black Angus
Kaninchen:	Schweiz

Werte Gäste,  
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte  
Reaktionen auflösen können, erhalten Sie auf Nachfrage  
bei unserem Bedienpersonal

 vegetarische Gerichte

# Käsefondue

(ab 2 Personen)

Im Bündner-Stübli

pro Person

Käsefondue 

CHF 28.00

Tschuggen Käsefondue

mit Steinpilze und Hirschtrockenfleisch

CHF 32.00

Unsere Käse-Fondue servieren wir Ihnen ausschliesslich  
in unserer gemütlichen Bündnerstube

# Fleischfondue

(ab 2 Personen)

Fondue Chinoise

Rind-Kalbs- Schweine vom Filet, handgeschnitten

CHF 59.00

Wild Fondue Chinoise

Hirsch-Gams-Reh-Wildschwein vom Filet, handgeschnitten

CHF 62.00

Zu unseren Fleischfondue servieren wir 10 hausgemachte Saucen  
und Dippers-Kartoffeln

