

GETRÄNKE

Valsler Prickelnd / Valsler Still	0.33l	5.50
Valsler Prickelnd / Valsler Still	0.75l	8.00
Coca-Cola / Cola zero	0.33l	5.50
Fusetea Lemon / Rivella rot	0.33l	5.50
Möhl - Apfelsaft mit Sprudel	0.33l	5.50
Calanda Edelbräu	0.33l	7. –
Palü Bier Amber naturbelassen	0.33l	7.80
Celeriner Quellwasser	1.00l	4. –
Tee (Schwarztee, Kamille, Verveine)		4.50
Kaffee / Espresso		4.50
Kirschbrand Lauerzer, Gunzwiler Destillate Urs Hecht	2cl / 40%	8. –
Grappa di Brunello, Marolo	2cl / 44%	7.50

Wein

Weisswein	10cl	75cl
Maienfelder Riesling Sylvaner, Lampert, 2017	8. –	56. –
Aigle Les Murailles, Chasselas, Henri Badoux, 2017	8. –	56. –
Roero Arneis Recit, Monchiero Carbone, 2017	7.50	52. –
Jeninser Pinot Blanc, Annatina Pelizzatti, 2015		67. –
Jeninser Pinot Gris, Georg Schlegel, 2017		59. –
Petite Arvine, Nicolas Zufferey, 2016		65. –
Rotwein		
Maienfelder Pinot Noir Selection, Lampert, 2015	8.50	59. –
Brancaia Tre	7.50	52. –

SPEISEN

Was Kleines vorweg

Gemischter Wintersalat		13. –
Plättli lokaler Trocken- und Rauchfleischsorten		19.50

Käsetraum

Engadiner Käsefondue - Cresta Palace Hausmischung mit Brotwürfeln serviert	p. P.	29. –
Moitié-Moitié Käsefondue	p. P.	29. –
Kirsch-Portion zum Tunken		8. –
Gletscher Raclette mit Jungkartoffeln, Cornichons und Borettane-Zwiebeln	Portion	18. –
Portion Jungkartoffeln		7. –

Feines zum Dessert

Tagesdessert		
Heidelbeeruchen		8. –
Engadiner Nusstorte		8. –

Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?
 Unser Servicepersonal erteilt Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen